

**IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM PADA SISTEM JAMINAN
HALAL DAN THAYYIB PADA RUMAH MAKAN AYAM PENYET
SURABAYA**

***IMPLEMENTATION OF ISLAMIC BUSINESS ETHICS IN THE HALAL
AND THAYYIB GUARANTEE SYSTEM AT RUMAH MAKAN AYAM
PENYET SURABAYA***

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi dari Program Studi
Ekonomi Islam



Oleh:
HERMAN SETIAJI
14423074

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA
2018**

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Herman Setiaji
Nim : 14423074
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi : Implementasi Etika Bisnis Islam pada Sistem
Jaminan Halal dan *Thayyib* pada Rumah Makan
Ayam Penyet Surabaya

Dengan ini menyatakan bahwa hasil Skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulis Skripsi ini merupakan hasil plagiat atau pejiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 06 November 2018



Herman Setiaji



UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

Gd. K.H.A. Wahid Hasyim Kampus Terpadu UII, Jl. Kaliurang KM. 14,5 Yogyakarta
Telp. (0274) 898462, Fax. 898463, E-Mail: fiai@uii.ac.id

PENGESAHAN

Skripsi ini telah dimunaqasyahkan dalam Sidang Panitia Ujian Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Jumat
Tanggal : 7 Desember 2018
Judul Skripsi : Implementasi Etika Bisnis Islam Pada Sistem Jaminan Halal dan Thayyib pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya
Disusun oleh : HERMAN SETIAJI
Nomor Mahasiswa : 14423074

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Ekonomi Islam pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI:

Ketua	: Soya Sobaya, SEI, MM	(.....)
Penguji I	: Yuli Andriansyah, SE, MSI	(.....)
Penguji II	: Muhammad Adi Wicaksono, SE, M.E.I	(.....)
Pembimbing	: Martini Dwi Pusparini, S.H.I., M.S.I.	(.....)



Yogyakarta, 13 Desember 2018

Dekan,

Dr. H. Tamyiz Mukharrom, MA

- ☐ Syari'ah/Ahwal Al-Syakhsyah, Akreditasi A berdasarkan SK No. 112/SK/BAN-PT/Akred/S/III/2015
- ☐ Pendidikan Agama Islam, Akreditasi A berdasarkan SK No. 502/SK/BAN-PT/Akred/S/II/2015
- ☐ Ekonomi Islam, Akreditasi B berdasarkan SK No. 372/SK/BAN-PT/Akred/S/IX/2014

REKOMENDASI PEMBIMBING

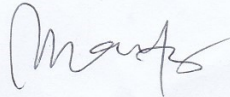
Yang bertandatangan dibawah ini, Dosen Pembimbing Skripsi :

Nama Mahasiswa : Herman Setiaji
Nomor Mahasiswa : 14423074
Judul Skripsi : Implementasi Etika Bisnis Islam pada Sistem
Jaminan Halal dan *Thayyib* pada Rumah Makan
Ayam Penyet Surabaya

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta,

Dosen Pembimbing



Martini Dwi Pusparini, S.H.I., M.S.I.

NOTA DINAS

Hal : Skripsi
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia
Di Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor : 1296/Dek/60/DAS/FIAI/IV/2018 tanggal 06 April 2018 atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara :

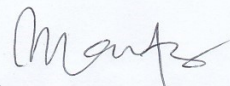
Nama : Herman Setiaji
Nomor/Pokok NIMKO : 14423074
Mahasiswa Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia
Program Study Konsentrasi : Ekonomi Islam Perbankan Syariah
Tahun Akademik : 2017/2018
Judul Skripsi : Implementasi Etika Bisnis Islam pada Sistem
Jaminan Halal dan *Thayyib* pada Rumah
Makan Ayam Penyet Surabaya

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan sepenuhnya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi saudara tersebut di atas memenuhi syarat untuk diajukan ke sidang munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Demikian semoga dalam waktu dekat bisa dimunaqasahkan , dan bersama ini kami kirimkan 3 (tiga) eksemplar skripsi dimaksud.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Dosen Pembimbing



Martini Dwi Pusparini, S.H.I., M.S.I.

LEMBAR PERSEMBAHAN

Dengan mengucap Alhamdulillah, Sembah sujud serta syukur kepada Allah SWT. Atas segala kasih sayang-Mu dan karunia-Mu yang telah memberikanku kekuatan, dan juga kemudahan dalam penyelesaian skripsi ini. Dan Sholawat serta salam selalu dicurahkan kepada Rasulullah Muhammad SAW.

Dengan rasa syukur sebesar - besarnya, kupersembahkan karya sederhana ini untuk orang-orang yang kusayangi dan kucintai sepanjang hidupku. Sebagai tanda bakti, hormat, dan rasa terima kasih yang tak terhingga kupersembahkan kepada kedua orang tuaku :

Bapak Sugeng Pribadi S.S dan Ibu Umi Hanik

Yang telah memberikan kasih sayang serta dukungan yang selalu membuatku kuat dan tersadar saatku sudah mulai lupa atas kewajibanku. Atas do'a - do'a yang tak pernah ibu dan bapak lupa setiap sholat untuk menyebut namaku didalamnya.

Kakak tersayang Irma Hardian Putri Spd & Adikku Tri wahyu Hidayat. Terima kasih atas dukungan serta do'a kalian, semoga Allah SWT membalas kebaikan kalian. Keluarga besar Ekonomi Islam, teman-teman KKN, teman-teman kost mawar yang telah mengenalkanku arti sebuah keluarga, sahabat dan arti kebersamaan.

Terimakasih telah menambah semangatku dalam segala hal. Dan juga keluarga besarku tersayang yang selalu mendukungku untuk segera menyelesaikan skripsi ini.

Sahabatku dan teman-teman seperjuanganku

Para pendidik dan dosen tercinta

Almamater Universitas Islam Indonesia.

MOTTO

الصَّبْرُ يُعِينُ عَلَى كُلِّ عَمَلٍ

Kesabaran itu dapat menolong segala pekerjaan

(H.R Tabrani)

Stay Hungry Stay Foolish

(Steve Jobs)

Berjalan perlahan dan jangan berhenti hingga sampai tujuan

(Penulis)

ABSTRAK

**IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM PADA SISTEM JAMINAN
HALAL DAN THAYYIB PADA RUMAH MAKAN AYAM PENYET
SURABAYA**

HERMAN SETIAJI

14423074

Penerapan etika bisnis islam merupakan implementasi kegiatan bisnis yang bukan hanya kegiatan jual beli yang menargetkan keuntungan, namun kegiatan bisnis yang mengarah dan dibatasi dengan merujuk pada Al-Qur'an dan Al-Hadits. Etika bisnis Islam yang menyinggung sistem jaminan halal dan *thayyib* memiliki integral pada perusahaan berupa jaminan produk untuk perkembangan dan tumbuh manusia. Banyaknya potensi umat muslim dengan kebutuhan produk halal sedangkan di Yogyakarta masih banyak terdapat rumah makan yang menjual produk yang tidak halal atau belum mempunyai jaminan halal serta labelisasi halal produk yang tidak halal atau belum mempunyai jaminan halal serta labelisasi halal yang dimiliki belum dapat menjamin kehalalan dan kethayyiban suatu produk.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif eksploratif yang menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola implementasi etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada produk yang ditawarkan untuk mengetahui penerapan labelisasi halal yang dijalankan. Penggunaan studi analisis oleh peneliti digunakan untuk mengetahui penerapan bisnis Islam pada implementasi jaminan halal dan *thayyib* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.

Hasil penelitian diketahui bahwa implementasi etika bisnis Islam pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menjalankan etika berdagang dengan baik dan pada sistem jaminan halal dan *thayyib* dalam kinerja bidang-bidang organisasi halal, pengadaan, pengolahan, transparansi, standarisasi terhadap SOP dan SJH dengan kontrol dan evaluasi dipaparkan berwujud penyajian yang sehat, proporsional, dan aman sesuai dengan standar perusahaan berlandaskan lima aspek halal pada produk dan penggunaan bahan dilakukan secara keseluruhan berjalan dengan baik dan terstruktur.

Kata kunci : Etika Bisnis Islam, Sistem Jaminan Halal dan *Thayyib*

ABSTRACT

THE IMPLEMENTATION OF ISLAMIC BUSINESS ETHICS IN *HALAL* AND *THAYYIB* GUARANTEE SYSTEM IN AYAM PENYET SURABAYA RESTAURANT

HERMAN SETIAJI
14423074

The implementation of Islamic business ethics is the manifestation of business activities which are not only trading activities targeting profit but also the ones referring to and are restricted by Al Quran and Al Hadith. Islamic business ethics alluding to *halal* and *thayyib* guarantee have an integral in a company in the form of product guarantee for the development and growth of humans. There are a lot of Moslems in Yogyakarta having potentials of requiring *halal* products. However, there are many restaurants in Yogyakarta providing non-*halal* products or having no *halal* guarantee yet. In addition, there is *halal* labeling for non-*halal* products and the *halal* labeling itself has not been able to guarantee the *halal* and *thayyib* states of a product.

This research was a descriptive-explorative study using qualitative approach. It aimed at finding pit the implementation patterns of Islamic business ethics in the *halal* and *thayyib* guarantee system on the offered products in order to discover the implementation of the *halal* labeling applied. The analytical study was used by the researcher to find out the implementation of Islamic business regarding to the practice of *halal* and *thayyib* guarantee in Ayam Penyet Surabaya Restaurant.

It was found out from the results of the study that the implementation of Islamic business ethics in Ayam Penyet Surabaya Restaurant has carried out good trading ethics. In addition, regarding to the *halal* and *thayyib* guarantee system, the performance in the fields of *halal* organization, procurement, processing, transparency, and standardization towards the Standard Operating Procedure (SOP) and *Halal* Guarantee System (SJH) were under control and evaluation. Both the control and the evaluation were presented in the form of *halal*, proportional, and safe presentation in accordance with the company standards which are based on *five halal* aspects in regards to product and use of materials. Their implementation was thoroughly and generally conducted in a good and structured way.

Keywords: *Islamic Business Ethics, Halal and Thayyib Guarantee System*

December 17, 2018

TRANSLATOR STATEMENT

The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA.
Phone/Fax: 0274 540 255

**KEPUTUSAN BERSAMA
MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA**

Nomor: 158 Th. 1987

Nomor: 0543b/U/1987

TRANSLITERASI ARAB-LATIN

A. Pendahuluan

Penelitian transliterasi Arab-Latin merupakan salah satu program penelitian Puslitbang Lektur Agama, Badan Litbang Agama, yang pelaksanaannya dimulai tahun anggaran 1983/ 1984. Untuk mencapai hasil rumusan yang lebih baik, hasil penelitian itu dibahas dalam pertemuan terbatas guna menampung pandangan dan pikiran para ahli agar dapat dijadikan bahan telaah yang berharga bagi forum seminar yang sifatnya lebih luas dan nasional.

Transliterasi Arab-Latin memang dihayati oleh bangsa Indonesia karena huruf Arab di-pergunakan untuk menuliskan kitab agama Islam berikut penjelasannya (Al-Qur'an dan Hadis), sementara bangsa Indonesia mempergunakan huruf latin untuk menuliskan bahasanya. Karena ketiadaan pedoman yang baku, yang dapat dipergunakan oleh umat Islam di Indonesia yang merupakan mayoritas bangsa Indonesia, transliterasi Arab-Latin yang terpakai dalam masyarakat banyak ragamnya. Dalam menuju kearah pembakuan itulah Puslitbang Lektur Agama melalui penelitian dan seminar berusaha menyusun pedoman yang diharapkan dapat berlaku secara nasional.

Dalam seminar yang diadakan tahun anggaran 1985/1986 telah dibahas beberapa makalah yang disajikan oleh para ahli, yang kesemuanya memberikan sumbangan yang besar bagi usaha ke arah itu. Seminar itu juga membentuk tim yang bertugas merumuskan hasil seminar dan selanjutnya hasil tersebut dibahas lagi dalam seminar yang lebih luas, Seminar Nasional Pembakuan Transliterasi Arab-Latin Tahun 1985/1986. Tim tersebut terdiri dari 1) H. Sawabi Ihsan MA, 2) Ali Audah, 3) Prof. Gazali Dunia, 4) Prof. Dr. H.B. Jassin, dan 5) Drs. Sudarno M.Ed.

Dalam pidato pengarahan tanggal 10 Maret 1986 pada semi nar tersebut, Kepala Litbang Agama menjelaskan bahwa pertemuan itu mempunyai arti penting dan strategis karena:

1. Pertemuan ilmiah ini menyangkut perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya ilmu pengetahuan ke-Islaman, sesuai dengan gerak majunya pembangunan yang semakin cepat.
2. Pertemuan ini merupakan tanggapan langsung terhadap kebijaksanaan Menteri Agama Kabinet Pembangunan IV, tentang perlunya peningkatan pemahaman, penghayatan, dan pengamalan agama bagi setiap umat beragama, secara ilmiah dan rasional.

Pedoman transliterasi Arab-Latin yang baku telah lama didambakan karena amat membantu dalam pemahaman terhadap ajaran dan perkembangan Islam di Indonesia. Umat Islam di Indonesia tidak semuanya mengenal dan menguasai huruf Arab. Oleh karena itu, pertemuan ilmiah yang diadakan kali ini pada dasarnya juga merupakan upaya untuk pembinaan dan peningkatan kehidupan beragama, khususnya umat Islam di Indonesia.

adnan Litbang Agama, dalam hal ini Puslitbang Lektur Agama, dan instansi lain yang ada hubungannya dengan kelekturan, amat memerlukan pedoman yang baku tentang transliterasi Arab-Latin yang dapat dijadikan acuan dalam penelitian dan pengalih-hurufan, dari Arab ke Latin dan sebaliknya.

Dari hasil penelitian dan penyajian pendapat para ahli diketahui bahwa selama ini masyarakat masih mempergunakan transliterasi yang berbeda-beda. Usaha penyeragamannya sudah pernah dicoba, baik oleh instansi maupun perorangan, namun hasilnya belum ada yang bersifat menyeluruh, dipakai oleh seluruh umat Islam Indonesia. Oleh karena itu, dalam usaha mencapai keseragaman, seminar menyepakati adanya Pedoman Transliterasi Arab-Latin baku yang dikuatkan dengan suatu Surat Keputusan Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan untuk digunakan secara nasional.

B. Pengertian Transliterasi

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

C. Prinsip Pembakuan

Pembakuan pedoman transliterasi Arab-Latin ini disusun dengan prinsip sebagai berikut:

1. Sejalan dengan Ejaan Yang Disempurnakan.
2. Huruf Arab yang belum ada padanannya dalam huruf Latin dicarikan padanan dengan cara memberi tambahan tanda diakritik, dengan dasar “satu fonem satu lambang”.
3. Pedoman transliterasi ini diperuntukkan bagi masyarakat umum.

D. Rumusan Pedoman Transliterasi Arab-Latin

Hal-hal yang dirumuskan secara kongkrit dalam pedoman transliterasi Arab-Latin ini meliputi:

1. Konsonan
2. Vokal (tunggal dan rangkap)
3. Maddah
4. Ta'marbutah
5. Syaddah
6. Kata sandang (di depan huruf syamsiah dan qamariah)
7. Hamzah
8. Penulisan kata
9. Huruf kapital
10. Tajwid

1. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkandengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagiandilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dengan huruf dan tanda sekaligus.

Di bawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf Latin:

HurufArab	Nama	Huruf latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ša	š	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	kadan ha
د	Dal	D	De
ذ	Žal	Ž	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	esdan ye
ص	Šad	š	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	‘ain	‘	Komaterbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha

ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

2. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

a. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
َ	Fathah	A	A
ِ	Kasrah	I	I
ُ	Dhammah	U	U

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
يَ ...	Fathahdanya	Ai	a dan i
وَ ...	Fathahdanwau	Au	a dan u

Contoh :

كَتَبَ - kataba

فَعَلَ - fa'ala

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
ا... يَ ...	Fathahdanalifatauya	A	a dan garis di atas
... يِ ...	Kasrahdanya	I	i dan garis di atas
... وُ ...	Hammahdanwau	U	u dan garis di atas

Contoh:

قَالَ - qāla
رَمَى - ramā
قِيلَ - qīla
يَقُولُ - yaqūlu

4. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta marbutah ada dua:

a. Ta marbutah hidup

Ta marbu"ah yang hidup atau mendapat harakat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah 't'.

b. Ta marbutah mati

c. Ta marbutah yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah 'h'.

d. Kalau pada kata yang terakhir dengan ta marbu"ah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah maka tamarbutah itu ditransliterasikan dengan ha (h).

Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ - raudah al-atfāl
- raudatulatfāl
الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّارَةُ - al-Madīnah al-Munawwarah
- al-Madīnatul-Munawwarah
طَلْحَةُ - talhah

5. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, dalam transliterasi ini tanda syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tandasyaddah itu.

Contoh :

رَبَّنَا - rabbanā
نَزَّلَ - nazzala

الْبِرِّ - al-birr

الْحَجِّ - al-hajj

نُعَمَّ - nu''

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah dan kata sandang yang diikuti huruf qamariah.

a. Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf /l/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

b. Kata sandang diikuti oleh huruf qamariah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariah ditransliterasikan sesuai aturannya yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

الرَّجُلِ - ar-rajulu

السَّيِّدِ - as-sayyidu

الشَّمْسِ - as-syamsu

الْقَلَمِ - al-qalamu

الْبَدِيعِ - al-badi'u

الْجَلَالِ - al-jalalu

7. Hamzah

Dinyatakan di depan bahwa hamzah ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak ditengah dan di akhir kata. Bila hamzah itu terletak di awal kata, ia dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh :

تَأْخُذُونَ - ta'khuḏūna

سَيِّئٌ - syai'un

أُمِرْتُ - umirt

النَّوْءِ - an-nau

إِنَّ - inna

8. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun harf ditulis terpisah. Hanyakata-kata ter-tentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikandengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan maka transliterasi ini,penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

وَإِنَّ اللَّهَ لَهُ خَيْرُ الرَّازِقِينَ	Wainnallāhalahuwakhairar-rāziqīn Wainnallāhalahuwakhairrāziqīn
وَأَوْفُوا الْكَيْلَ وَالْمِيزَانَ	Wa auf al-kaila wa-almīzān Wa auf al-kaila wal mīzān
إِبْرَاهِيمَ الْخَلِيلَ	Ibrāhīm al-Khalīl Ibrāhīm al-Khalīl
بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَمُرْسَاهَا	Bismillāhimajrehāwamursahā
وَلِلَّهِ عَلَى النَّاسِ حِجُّ الْبَيْتِ مَنِ اسْتَطَاعَ إِلَيْهِ سَبِيلًا	Walillāhi ‘alan-nāsi hijju al-baiti manistatā’a ilaihi sabīla Walillāhi ‘alan-nāsi hijjul-baiti manistatā’a ilaihi sabīlā

9. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalamtransliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apayang berlaku dalam EYD, di antaranya: Huruf kapital digunakan untuk menuliskanhuruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh katasandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut,bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

وَمَا مُحَمَّدٌ إِلَّا رَسُولٌ	Wa mā Muhammadun illā rasl
إِنَّ أَوَّلَ بَيْتٍ وُضِعَ لِلنَّاسِ لَلَّذِي بِبَكَّةَ مُبَارَكًا	Inna awwalabaitinwudi’alinnāsilallażībibakkata mubārakan
شَهْرُ رَمَضَانَ الَّذِي أُنْزِلَ فِيهِ الْقُرْآنُ	Syahru Ramadān al-lażī unzila fīh al- Qur’ānu Syahru Ramadān al-lażī unzila fīhil

	Qur'ānu
وَلَقَدْ رَاسَهُ بِالْأُفُقِ الْمُبِينِ	Walaqadra'āhubil-ufuq al-mubīn
	Walaqadra'āhubil-ufuqil-mubīn
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ	Alhamdulillāhirabbil al-'ālamīn
	Alhamdulillāhirabbilil 'ālamīn

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnyamemang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehinggaada huruf atau har-kat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh :

نَصْرٌ مِنَ اللَّهِ وَفَتْحٌ قَرِيبٌ	Nasrunminallāhiwafathunqarīb
لِلَّهِ الْأَمْرُ جَمِيعاً	Lillāhi al-amrujamī'an
	Lillāhil-amrujamī'an
وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ	Wallāhabikullisyai'in 'alīm

10. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasiini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmianpedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Wr.Wb.

الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي كَانَ بِعِبَادِهِ خَبِيرًا بَصِيرًا، تَبَارَكَ الَّذِي جَعَلَ فِي السَّمَاءِ بُرُوجًا وَجَعَلَ فِيهَا سِرَاجًا وَقَمَرًا مُنِيرًا. أَشْهَدُ أَنْ لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ وَأَشْهَدُ أَنَّ مُحَمَّدًا عَبْدُهُ وَرَسُولُهُ الَّذِي بَعَثَهُ بِالْحَقِّ بَشِيرًا وَنَذِيرًا، وَدَاعِيًا إِلَى الْحَقِّ بِإِذْنِهِ وَسِرَاجًا مُنِيرًا. اَللّهُمَّ صَلِّ عَلَيْهِ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ وَسَلِّمْ تَسْلِيمًا كَثِيرًا. أَمَّا بَعْدُ

Segala puji bagi Allah SWT, yang Maha Mengetahui dan Maha Melihat hamba-hambanya, Maha suci Allah, Dia-lah yang menciptakan bintang-bintang di langit, dan dijadikan padanya penerang dan Bulan yang bercahaya. Aku bersaksi bahwa tidak ada Tuhan selain Allah SWT dan bahwa Muhammad SAW adalah hamba-Nya dan Rasul-Nya, yang diutus dengan kebenaran, sebagai pembawa kabar gembira dan pemberi peringatan, mengajak pada kebenaran dengan izin-Nya, dan cahaya penerang bagi umatnya. Ya Allah, curahkan sholawat dan salam bagi-Nya dan keluarganya, yaitu doa dan keselamatan yang berlimpah.

Kemudian, sebagai sebagian dari pesyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi di Universitas Islam Indonesia, Maka peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul :

“IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM PADA SISITEM JAMINAN HALAL DAN THAYYIB PADA RUMAH MAKAN AYAM PENYET SURABAYA”

Penulis menyadari bahwa sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak bisa lepas dari bimbingan, dorongan, dan bantuan baik materiil maupun non-materiil dari berbagai pihak. Oleh karena itu perkenankanlah saya sebagai penulis skripsi ini menghaturkan rasa terimakasih kepada :

Pada kesempatan ini peneliti Ucapan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Bapak Fathul Wahid S.T., M.Sc., Ph.D selaku Rektor Universitas Islam Indonesia
2. Bapak Dr. H. M. Tamyziz Mukharram, MA selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia
3. Ibu Rahmani Timorita Yulianti, Dr. Dra.,M.Ag selaku Ketua Jurusan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia
4. Ibu Soya Sobaya S.E., MM selaku Ketua Program Studi Ekonomi Islam FIAI Universitas Islam Indonesia

5. Ibu Martini Dwi Pusparini, S.H.I., M.S.I. selaku Dosen pembimbing skripsi
6. Orang tua, kakak dan adik saya yang telah banyak memberikan dorongan semangat dari awal hingga selesainya penelitian ini
7. Teman-teman Ekonomi Islam angkatan 2014 dan semua pihak yang telah membantu yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu berkat doa dan dukungannya sekali lagi terimakasih

Selayaknya manusia yang jauh dari kesempurnaan, penulis pun menyadari jika baik penulisan skripsi ini ataupun selama proses pembelajaran di kampus tercinta ini mungkin belum sempurna harapan pihak terkait, teman-teman, ataupun masyarakat, tetapi apapun yang menjadi hasilnya, inilah hal yang paling optimal yang bisa penulis persembahkan guna menjadi generasi penerus bangsa sesuai yang diharapkan. Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan untuk perbaikan yang akan datang. Akhir kata, semoga apa yang sudah penulis berikan dapat menjadi manfaat yang sangat berarti untuk seluruh pihak. Amin Ya Rabb. Billahitaufiq Walhidayah

Wassalamualaikum. Wr. Wb.

Yogyakarta, 31 Oktober 2018

Penulis

Herman Setiaji

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
REKOMENDASI PEMBIMBING	iv
NOTA DINAS	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	Error! Bookmark not defined.
TRANSLITERASI ARAB-LATIN	x
KATA PENGANTAR	xix
DAFTAR ISI.....	xxi
DAFTAR TABEL.....	xxiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	5
C. Tujuan penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Sistematika Penulisan	6
BAB II TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Landasan Teori.....	12
1. Etika Bisnis Islam.....	12
2. Sistem Jaminan Halal dan <i>Thayyib</i>	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Desain Penelitian.....	20
B. Lokasi Penelitian.....	21
C. Sumber Data Penelitian.....	21
D. Teknik Pengumpulan Data.....	22
E. Definisi Konseptual dan Oprasional Variabel.....	23

F. Instrumen Penelitian.....	28
G. Teknik Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Paparan Data Hasil Penelitian.....	31
B. Hasil Analisis Data Penelitian.....	38
C. Pembahasan Hasil Penelitian	57
BAB V PENUTUP.....	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Konseptual dan Oprasional Variabel	25
Tabel 3.2 Instrumen Penelitian	29
Tabel 4.1 Menu Makanan	36
Tabel 4.2 Menu Pelengkap	37
Tabel 4.3 Menu Minuman	39
Tabel 4.4 Implementasi Etika Bisnis Islam	44
Tabel 4.5 Sistem Jaminan Halal (SJH)	50
Tabel 4.6 Standar Makanan Halal	57
Tabel 4.7 Makanan <i>Thayyib</i>	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan ilmu ekonomi kini semakin meluas. Hal ini dibuktikan bahwa banyak sekali metode berbisnis yang digunakan para pengelola bisnis untuk menjual barang dan jasa dimasyarakat. Barang dan jasa yang diperjual belikanpun semakin beranekaragam sesuai dengan kebutuhan manusia pada era globalisasi ini. Kegiatan ekonomi yang efektif dilakukan oleh para pengelola bisnis dalam berdagang guna untuk menarik pelanggan serta mendapatkan profit. Alasan ini dijadikan dasar untuk mendirikan berbagai organisasi organisasi profit dan organisasi non profit bagi kalangan pebisnis tertentu. Kegiatan organisasi profit memiliki tujuan yakni untuk menghasilkan laba seperti halnya memperjual belikan kebutuhan sandang, pangan, papan sedangkan non profit berorientasi pada tujuan sosial dan tidak mencari keuntungan secara finansial, contohnya adalah Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) dan Lembaga Bantuan Hukum (LBH). Terkait dengan persoalan ilmu ekonomi yang berkembang, kini banyak bermunculan pemahaman ekonomi dalam berdagang berlandaskan islam diantaranya penggunaan etika bisnis islam (Muniya, 2011).

Islam menghalalkan aktifitas berdagang termasuk juga bisnis, namun cara yang dilakukan oleh seorang muslim dalam dunia bisnis haruslah halal agar mendapatkan berkah dari Allah SWT di dunia maupun di akhirat. Seperti penerapan ilmu bisnis yang sudah ada pada masa Rosulullah SAW. Sejarahanya Rosulullah Muhammad SAW adalah pelaku bisnis yang sukses dan berbisnis dengan baik serta tidak mengandung mudhorat pada masanya karena Rosulullah sangat menghargai harga yang adil di pasaran (Barus, 2016). Dalam Islam nilai-nilai moralitas yang meliputi kejujuran, keadilan, dan keterbukaan sangat diperlukan serta menjadi tanggung jawab bagi pelaku bisnis dalam mencari keuntungan yang besar dan juga kebarokahan. Namun bisnis kini mengalami

perkembangan yang dipengaruhi berbagai aspek yakni oleh teknologi informasi, gaya hidup dan pola pikir yang semakin maju, sehingga kegiatan bisnis di masyarakat hanya bertujuan untuk mencari keuntungan yang besar tanpa menggunakan etika dan moral yang berlandaskan islam. Berbagai cara dilakukan demi memperoleh keuntungan yang banyak sebab moralitas dianggap membatasi keberhasilan dalam mencapai kesuksesan berbisnis. Fenomena seperti ini bisa dipahami dari bagaimana hasil penelitian di Indonesia. Mementingkan diri sendiri adalah bukti bahwa mulai pudarnya moral yang mengajarkan kita tentang kepedulian terhadap orang lain (Djakfar, 2008).

Suatu kegiatan bisnis harus dilakukan dengan etika atau norma-norma yang berlaku dimasyarakat bisnis. Etika dan norma-norma itu digunakan agar para pengelola bisnis barang dan jasa tidak melanggar aturan yang telah ditetapkan. Etika bisnis yang baik tentunya akan memberikan dampak positif bagi masyarakat yang semakin cerdas dan berkembang, perkembangan ini tidak terlepas untuk memberikan manfaat bagi orang lain, dengan kata lain bisnis tersebut berlandaskan segala hal yang baik serta tidak mengandung mudhorat, seperti halnya bisnis berlabelisasi halal yang kini sudah menjadi sesuatu yang mutlak di Indonesia. Bisnis yang berlabelisasi *halalan thayyiban* merupakan bisnis yang memiliki label atau petunjuk yang menunjukkan bahwa bisnis tersebut memproduksi makanan yang bersifat halal dan *thayyib*. Suatu makanan dapat disebut halal dan thayyib apabila makanan tersebut halal untuk dikonsumsi, baik untuk jiwa dan tidak membahayakan badan dan akal manusia, mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh manusia serta dikonsumsi dalam takaran yang cukup dan seimbang (Umar, 2014).

Produk yang halal merupakan kebutuhan utama di Indonesia karena jumlah penduduk yang sebagian besar adalah umat islam (Sumarwan, 2011). Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam terbesar di dunia. Dari 240 juta penduduk, 88,2% beragama Islam (Kemenag, 2018). Konsumen muslim tentunya akan

memilih produk berlabelisasi halal dan sudah terdaftar di lembaga yang berwenang seperti MUI. Produk berlabel halal akan menimbulkan kepercayaan bagi masyarakat karena cenderung lebih aman dan terhindar dari kandungan zat berbahaya. Di dalam Al-Qur'an cara memperoleh rezeki yang halal dan yang baik disebut "*halalan thayyiban*" (Fu'ad, 1945). Hal ini tercantum dalam QS AL-Baqarah, 168 :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya: "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu" (QS.Al-Baqarah ayat 168).

Ayat diatas menjelaskan tentang perintah kepada seluruh umat islam agar tidak melakukan perbuatan syaitan seperti berbisnis sesuatu yang mengandung mudharat. Umat Islam dilarang keras untuk berbisnis dengan cara yang tidak halal dan baik karena akan berdampak buruk bagi pemilik bisnis maupun konsumen. Untuk mengetahui bisnis halal dan menjual produk-produk yang diizinkan pemilik harus mendaftar dan mencantumkan labelilasi halal di kiosnya. Halal haramnya suatu bisnis dan produk dapat dilihat pada label yang ada pada kemasan ataupun label yang terpampang di kios makanan dengan dasar legalitasnya dikeluarkan oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Makanan Majelis Ulama Indonesia) (Ramlan, 2014).

Implementasi etika yang mengandung unsur moralitas dalam bisnis harus ditegakkan sebagai pedoman para pelaku bisnis di masyarakat. Artinya para pebisnis tidak hanya mencari untung yang sebesar-besarnya, namun juga mencari keberkahan dari Allah SWT. Berdasarkan penjelasan diatas diketahui bahwa masih banyak pelaku bisnis yang sekedar mencari keuntungan yang banyak dengan berbagai cara tanpa berpedoman dengan etika bisnis yang syar'i. Hal ini tentu akan menimbulkan kegelisahan bagi

masyarakat akan produk-produk yang tidak jelas kehalalannya di masyarakat. Ditengah kegelisahan masyarakat akan isu-isu tersebut terdapat rumah makan yang menggunakan label halal dan *thayyib* sebagai solusi tepat bagi seluruh konsumen, agar memberikan rasa tenang dan nyaman serta dibalut dengan konsep Islami, mencakup pelayanan dan makanan yang telah memiliki standarisasi kehalalan dengan perkembangan perusahaan yang saat ini telah memiliki banyak cabang di kota-kota besar dan memiliki pelanggan tetap yakni Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dibawah naungan Wong Solo Grup, dimana cabang Ayam Penyet Surabaya juga banyak terdapat di Yogyakarta (Fauzan, 2004).

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memberikan trobosan terhadap konsumen untuk mengkonsumsi makanan dengan kadar halal dan *thayyib* (baik), seperti yang dijelaskan oleh Bapak Ikhwan Anshori selaku manajer rumah makan yang melatarbelakangi berdirinya cabang Ayam Penyet Surabaya di Yogyakarta ini adalah banyaknya potensi umat muslim terhadap kebutuhan makanan berlabel halal dimana makanan halal merupakan kebutuhan primer umat muslim sedangkan di Yogyakarta masih terdapat rumah makan yang menjual makanan yang tidak halal bagi umat muslim, dengan harapan masyarakat Yogyakarta merasa nyaman dan aman mengkonsumsi olahan produk rumah makan. Atas dasar hal tersebut penerapan dan pemaparan labelisasi *halalan thayyiban* dipakai dalam landasan pengolahan dan pengimplementasian pada produk sebagai keutamaan dalam konsentrasi bisnis yang dijalankan.

Peneliti memiliki ketertarikan pada implementasi labelisasi *halalan thayyiban* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pada setiap produk yang ditawarkan terhadap kesesuaian dengan syariat Islam, yang mana disini membatasi permasalahan yang ada dengan hanya meneliti mengenai Ayam Penyet Surabaya yang terletak di Jl Gejayan dikarenakan sarana prasarana yang mendukung akan penelitian dan tataletak rumah makan yang strategis untuk dapat dijangkau oleh berbagai kalangan baik

perkantoran maupun mahasiswa. Maka berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai ***“IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM PADA SISTEM JAMINAN HALAL DAN THAYYIB PADA RUMAH MAKAN AYAM PENYET SURABAYA”***.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, permasalahan yang akan diangkat adalah :

1. Bagaimana implementasi etika bisnis Islam pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ?
2. Bagaimana implementasi sistem jaminan halal (SJH) pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ?
3. Bagaimana implementasi sistem jaminan *thayyib* pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ?

C. Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui dan mendeskripsikan implementasi etika bisnis Islam pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.
2. Untuk mengetahui sistem jaminan halal yang diterapkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.
3. Untuk mengetahui sistem jaminan *thayyib* serta landasan yang diterapkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.

D. Manfaat Penelitian

Peneliti berharap hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat, baik secara langsung maupun tidak langsung untuk berbagai pihak yang terkait, antara lain:

1. Manfaat Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu Ekonomi Islam yang berkaitan dengan

implementasi etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada rumah makan.

2. Manfaat Secara Praktis

- a. Bagi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* dari usaha yang dijalani agar terus meningkat dan dapat mengembangkan usaha dengan landasan etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada rumah makan.
- b. Bagi akademis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan wawasan dan referensi keilmuan etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* terhadap rumah makan.

E. Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah dalam memahami materi dalam penelitian ini, maka sebagai gambaran garis besar dari keseluruhan bab, perlu dikemukakan sistematika pembahasan sebagai berikut:

Bab Pertama terdiri dari pendahuluan, diuraikan secara garis besar permasalahan penelitian yang meliputi Latar Belakang, Perumusan Masalah, Tujuan penelitian.

Bab kedua berisi tentang telaah pustaka dan landasan teori yang mana mengacu pada penelitian terdahulu yang topik pembahasan sama yaitu tentang implementasi etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada suatu rumah makan, dengan menganalisa perbandingan dan persamaan pada penelitian terdahulu dengan penelitian penulis.

Bab ketiga berisi tentang metode penelitian, teknik pengumpulan data, obyek penelitian dan teknik analisis data. Pada bab ini di paparkan gambaran umum tentang implementasi etika bisnis islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada rumah makan.

Bab keempat merupakan analisis terhadap hasil penelitian. Pada bab ini dipaparkan gambaran umum tentang implementasi etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada rumah makan.

Bab kelima adalah penutup yang meliputi kesimpulan dari analisis dan temuan peneliti dan juga saran yang dapat diberikan pada pengelola rumah makan sehingga dapat mengotimalkan implementasi etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib*.

BAB II

TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

A. Telaah Pustaka

Telaah pustaka sangat diperlukan untuk mengsinkronisasikan teori dengan penelitian yang ada. Hal ini dilakukan agar teori yang digunakan dapat mendukung penelitian dan terhindar dari plagiasi dari penelitian yang telah dilakukan sebelumnya. Berikut peneliti mengambil beberapa sumber sebagai bahan referensi untuk mengangkat penelitian lebih lanjut:

Pertama, Moch. Endang Djunaeni dengan kajian “Etika Bisnis Syariah”. Penelitian ini membahas tentang bagaimana seharusnya seorang pengusaha dalam berbisnis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat tiga prinsip-prinsip yang harus diterapkan dalam etika bisnis Islam yaitu tauhid, keseimbangan, atau kesejajaran dan tanggung jawab. Dimana tauhid merupakan akar yang mengantarkan manusia pada pengakuan keesaan Allah, kemudian keseimbangan atau kesejajaran dimana pebisnis harus dapat menghargai pendapat oranglain, serta seorang pebisnis juga harus memiliki sifat tanggung jawab sehingga dapat memimpin usahanya dengan baik (Djunaeni, 2015). Jika dilihat dari pembahasan penelitian tersebut, maka terdapat perbedaan yang akan diteliti dalam penelitian ini. Dimana pada penelitian ini tidak hanya membahas tentang keseharusan seorang pengusaha dalam berbisnis sesuai dengan etika bisnis Islam. Namun akan membahas tentang implementasi etika bisnis Islam untuk sistem jaminan halal dan *thayyib*.

Kedua, Elida Elfi Barus dengan kajian “Implementasi Etika Bisnis Islam (Studi pada Rumah Makan Wong Solo Medan)”. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu kualitatif, dimana teknik pengumpulan datanya menggunakan wawancara dan observasi langsung di Rumah Makan Wong Solo Medan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Rumah Makan Wong Solo telah menerapkan etika bisnis syariah yang terlihat dari beberapa aspek yaitu karyawan, kualitas produk dan kepemimpinannya. Selain itu dampak dari diterapkannya etika bisnis

syariah ini Rumah Makan Wong Solo banyak diminati pelanggan dalam negeri bahkan hingga luar negeri serta mendapatkan berbagai penghargaan dibidang kuliner. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu tempat penelitian pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya (Barus, 2016). Jika dilihat dari pembahasan penelitian dengan membahas mengenai etika bisnis syariah di Rumah Makan Wong Solo, maka penelitian ini memiliki perbedaan berupa tempat penelitian pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.

Ketiga, Fitri Amalia dengan kajian “Konsep dan Implementasi Etika Bisnis Islam pada Pelaku Usaha Kecil”. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan teknik analisis deskriptif. Analisis deskriptif ini dilakukan dengan meneliti suatu objek atau kelompok atau suatu kondisi, maupun suatu sistem pemikiran pada masa sekarang yang bertujuan untuk membuat gambaran secara sistematis, factual dan akurat. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Kampoeng Kreatif, Bazar Madinah dan Usaha Kecil yang berada di lingkungan UIN Syarif Hidayatullah telah menerapkan etika bisnis Islam dimana pelaku usaha telah memahami dan mengimplementasikan prinsip atau nilai-nilai Islam sesuai Al Qur'an dan hadits. Implementasi etika bisnis ini meliputi empat aspek yaitu: prinsip, manajemen, pemasaran dan produk (Amalia, 2013). Jika dilihat dari pembahasan penelitian dengan membahas mengenai prinsip, manajemen, pemasaran dan produk. Sedangkan penelitian ini akan membahas tentang prinsip, produk dan pembahasan manajemen terkait produk halal.

Keempat. Fauzan dengan kajian “Pengaruh Penerapan Etika Bisnis terhadap Kepuasan Pelanggan Warung Bebek H. Slamet di Kota Malang”. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan desain survey langsung dan mengumpulkan data primer dengan kuisioner yang disebarkan pada pelanggan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa etika bisnis yang diproksikan dengan keadilan berpengaruh negative tidak signifikan, sedangkan kejujuran berpengaruh positif tidak

signifikan, kemudian kepercayaan berpengaruh positif signifikan. Sehingga dapat diketahui bahwa kepercayaan merupakan faktor yang paling berpengaruh (Fauzan, 2004). Jika dilihat dari pembahasan penelitian dengan membahas proporsi etika bisnis secara kuantitatif. Sedangkan penelitian ini akan membahas tentang etika bisnis Islam secara kualitatif.

Kelima, dengan kajian “Konsep *Halalan Thayyiban* dalam Perspektif Islam” ditulis oleh As’ad Umar. Paper ini menjelaskan tentang bagaimana konsep atau ciri makanan yang halal dan *thayyib* dalam Islam. Hasil atau kesimpulan dalam penelitian ini yaitu makanan halal dan *thayyib* merupakan segala makanan yang halal untuk dikonsumsi, baik untuk jiwa dan tidak membahayakan badan & akal manusia, mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh manusia serta dikonsumsi dalam takaran yang cukup dan seimbang. Makanan halal setidaknya memenuhi tiga kriteria yaitu halal zatnya, halal cara memperolehnya dan halal cara pengolahannya. Sedangkan makanan *thayyib* merupakan makanan yang sehat, proporsional dan aman (Umar, 2014). Jika dilihat dari pembahasan penelitian, maka terdapat perbedaan yang akan diteliti dalam penelitian tersebut. Dimana pada penelitian tersebut membahas tentang kriteria makan halal dari sisi zat, halal cara memperoleh maupun pengolahan dan *thayyib* dari sisi makan sehat, proporsional dan aman secara teoritis. Namun penelitian ini hanya akan membahas tentang makanan *thayyib* dari sisi makan sehat, proporsional dan aman pada implementasi yang berjalan ditempat penelitian.

Keenam, Ramlan dengan kajian “Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim”. Paper ini menjelaskan pentingnya adanya sertifikasi halal yang dapat melindungi dan menjamin masyarakat agar tidak mengkonsumsi makanan atau menggunakan barang/jasa yang tidak halal. Selain itu paper ini juga menjelaskan bahwa sertifikasi halal memberikan keuntungan bagi pelaku usaha itu sendiri mulai dari meningkatkan

kepercayaan konsumen, meraih pasar halal global, meningkatkan pemasaran produk dan investasi berbiaya murah (Ramlan, 2014). Jika dilihat dari pembahasan penelitian tersebut, maka terdapat perbedaan yang akan diteliti dalam penelitian ini. Dimana pada penelitian ini membahas tentang sertifikat halal sebagai pelindung dan menjamin masyarakat mengkonsumsi barang/jasa yang tidak halal. Namun penelitian ini juga akan membahas tentang implementasi sistem jaminan halal pada sertifikat halal sebagai jaminan mutu produk yang diolah berupa produk halal.

Ketujuh, Fatkhur Rohmah dengan kajian “Pengaruh Pemahaman Label Halal dan Faktor Sosial terhadap Niat Membeli Produk Makanan Kemasan Berlabel Halal (Studi Pada Mahasiswa Pondok Pesantren Al-Barokah)”. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu asosiatif kasual yang menggunakan pendekatan kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor pemahaman label halal serta faktor social berpengaruh secara signifikan terhadap niat membeli produk makanan kemasan berlabel halal (Fatkhurohmah, 2015). Jika dilihat dari pembahasan penelitian tersebut, maka terdapat perbedaan yang akan diteliti dalam penelitian ini. Dimana pada penelitian tersebut membahas pengaruh faktor sosial terhadap keinginan pembelian produk berlabel halal. Namun penelitian ini akan membahas bisnis Islam pada label halal dan *thayyiban* untuk implementasi pada rumah makan.

Kedelapan, Yeni Herliani (2016) dengan judul “Pengaruh Perilaku Konsumen dan Label Halal Produk Halal Rumah Tangga terhadap Keputusan Konsumsi di Palangka Raya (Keluarga Mahasiswa Ekonomi Syariah IAIN Palangka Raya)”. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif kuantitatif dengan jenis penelitian *expost facto*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perilaku konsumen dan label halal sama-sama berpengaruh terhadap keputusan konsumsi (Herliani, 2016). Jika dilihat dari pembahasan penelitian tersebut, maka terdapat perbedaan yang akan diteliti dalam penelitian ini. Dimana pada penelitian ini

membahas keputusan konsumsi konsumen pada produk berlabel halal. Namun penelitian ini akan membahas tentang label halal dan *thayyib* sebagai tanggung jawab pada implementasi produk yang diolah.

B. Landasan Teori

1. Etika Bisnis Islam

Bisnis Islam menurut Muhammad (2002) adalah rangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuk yang tidak dibatasi kuantitasnya (jumlah) kepemilikan harta barang atau jasa termasuk profitnya, namun dibatasi dalam cara memperolehnya dan pendayagunaan hartanya. Dalam dunia berbisnis terdapat aturan halal dan haramnya (Muhammad, 2002). Pada dasarnya Islam merupakan simbol perilaku dan moral bagi kehidupan manusia yang didasarkan pada perintah dan petunjuk Allah SWT. Islam memandang etika sebagai salah satu bagian kepercayaan bagian umat Islam, khususnya di negara Indonesia yang merupakan salah satu negara dengan jumlah penduduk mayoritas muslim. Islam juga memberi batasan untuk aktivitas manusia termasuk bisnis. Batasan-batasan syar'i juga pernah dilakukan oleh Nabi Muhammad SAW yang juga melakukan perniagaan pada masanya.

Nabi Muhammad SAW dalam berdagang memiliki sifat jujur, sehingga masyarakat menjulukinya *Ash-Shiddiq* yang berarti benar dalam perkataannya dan tidak berdusta. Sifat kedua yang juga digelari kepada Rasulullah yakni *al-amin* atau terpercaya. Adapun etika yang dimiliki Nabi dalam berdagang yakni a) Prinsip Kejujuran, b) amanah, c) adil dalam timbangan, d) menjauhi *gharar* (ketidakpastian), e) tidak melakukan *ikhhtikar* (penimbunan), f) tidak melakukan *al-ghab* dan *tadlis* (penipuan), g) mengutamakan masalah dan manfaat (Sampurno, 2015). Salah satu ayat Allah yang menerangkan tentang bagaimana transaksi tercantum di Surat Annisa, ayat 29 :

يَتَأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً
عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu” (QS.An-Nisa ayat 29).

Isi kandungan ayat di atas menyangkut dengan perniagaan yang syar’i, adil dan menguntungkan bagi sesama. Artinya para pebisnis harus menjalankan bisnis sesuai dengan akhlak islam.

2. Sistem Jaminan Halal dan *Thayyib*

a. Sistem Jaminan Halal

Penerapan standar halal di negara Indonesia mengacu pada Sistem Jaminan Halal yang diterbitkan oleh Lembaga Pengawasan Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Menurut Ramlan (2014) Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah sebuah sistem yang mengelaborasi, menghubungkan, mengamodasikan, dan mengintegrasikan konsep-konsep syariah Islam khususnya terkait dengan halal dan haram, etika usaha dan manajemen secara keseluruhan, prosedur dan mekanisme perencanaan serta implementasi dan evaluasinya.

Bagi perusahaan yang ingin mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), Restoran, catering, dapur maka harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000. HAS 2300 adalah dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI.

Berikut ini merupakan lima aspek sistem jaminan halal dalam HAS 23000 :

1) Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (*halal policy*)

Kebijakan halal perusahaan adalah kebijakan yang diambil perusahaan terkait dengan produksi halal. Perusahaan perlu menguraikan secara rinci kebijakan yang diambil sehubungan dengan halal ini yaitu apakah perusahaan hanya memproduksi bahan halal saja ataukah bahan non halal. Yang dimaksudkan dengan bahan non halal di sini adalah bahan-bahan yang diproduksi tanpa memperhatikan aspek halal. Ketika perusahaan hanya memproduksi bahan yang halal saja, implikasinya akan sangat berbeda dengan bila perusahaan memproduksi bahan halal dan non halal. Kebijakan halal merupakan *headline* yang akan menentukan arahan kerja dari perusahaan yang bersangkutan. Perusahaan harus merumuskan kebijakan halal ini secara jelas untuk selanjutnya diuraikan dalam bentuk *Standard Operating Procedure* (SOP).

2) Panduan halal (*halal guidelines*)

Panduan halal merupakan uraian tentang halal haram menurut ketentuan syari'at Islam. Panduan halal harus dirumuskan secara jelas, ringkas dan terinci sehingga mudah difahami oleh seluruh jajaran manajemen dan karyawan.

3) Sistem organisasi halal

Manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk halal. Dalam mengelola fungsi dan aktivitas tersebut pihak perusahaan dapat melibatkan seluruh departemen atau bagian yang terkait dengan sistem berproduksi halal, mulai dari tingkat pengambil kebijakan tertinggi sampai tingkat pelaksana teknis di lapangan.

Sistem organisasi halal merupakan sistem organisasi yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan sistem jaminan halal. Dalam Sistem Organisasi Halal diuraikan struktur organisasi yang terdiri atas perwakilan top management dan bidang-bidang yang terkait antara lain: *Quality Assurance* (QA), *Quality Control* (QC), *Purchasing* (pembelian), *Research and Development* (R&D), *Production*, dan Pergudangan.

Masing-masing bidang tersebut dikoordinasikan oleh Auditor halal internal. Dalam model tersebut auditor internal halal bertanggung jawab pada top manajemen sekaligus merupakan kontak person untuk melakukan koordinasi dan konsultasi dengan LPPOM MUI.

4) Uraian titik kendali kritis keharaman produk

Untuk mencegah terjadinya kesalahan dan penyimpangan dalam proses produksi halal, perusahaan perlu mengetahui dan menentukan titik-titik kritis keharaman produk. Titik kritis ini mengacu pada pedoman halal yang telah dibuat, yang mencakup bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi, serta tahapan-tahapan proses yang mungkin berpengaruh terhadap keharaman produk. Untuk menentukan titik-titik kendali kritis, harus dibuat dan diverifikasi bagan alir bahan, yang selanjutnya diikuti dengan analisa, tahapan yang berpeluang untuk terkena kontaminasi bahan yang menyebabkan haram.

5) Sistem audit halal internal.

Sistem audit internal merupakan sistem auditing yang dilakukan oleh perusahaan secara periodik untuk mengevaluasi pelaksanaan sistem jaminan halal. Pelaksanaan auditing internal dilakukan oleh tim organisasi halal yang dikoordinir oleh Auditor internal halal. Tujuan dilaksanakannya audit internal antara lain:

- a) Untuk memastikan konsistensi operasi untuk memelihara mutu halal suatu produk.
- b) Memperbaiki cara produksi dengan memperhatikan tahapan proses yang dianggap kritis bagi kehalalan produk.
- c) Menetapkan kerangka kerja untuk proses peningkatan mutu lebih lanjut.
- d) Mengevaluasi dan menetapkan secara jelas tanggungjawab dan wewenang dari personel kunci yang menentukan pada kegiatan produksi secara halal.

- e) Laporan hasil auditing disampaikan kepada LPPOM MUI sebagai pertanggungjawaban kepada LPPOM MUI selaku lembaga yang mengeluarkan sertifikat.

Persyaratan, tugas dan wewenang auditor halal internal adalah sebagai berikut :

- a) Persyaratan Auditor halal internal.
- b) Karyawan tetap perusahaan bersangkutan.
- c) Koordinator Tim Auditor halal internal adalah seorang muslim yang mengerti dan menjalankan syariat Islam.
- d) Berada dalam lingkup Manajemen Halal.
- e) Berasal dari bagian yang terlibat dalam proses produksi secara umum seperti bagian QA/QC, R&D, *Purchasing*, Produksi dan Pergudangan (LPPOM MUI, 2008).

b. Standar Makanan Halal

Menurut Ramlan (2014) makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan diolah untuk dapat dicerna serta diserap tubuh akan berguna bagi kesehatan dan kelangsungan hidup. Pangan yang secara jelas dinyatakan haram yaitu bangkai, darah, daging babi, binatang yang disembelih atas nama selain Allah SWT, hewan yang tercekik, yang terpukul, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas, binatang yang disembelih disisi berhala, khamar, segala hal yang kotor dan haram bagi binatang yang memiliki taring seperti binatang buas dan yang memiliki cakar seperti bangsa burung. Dalam pengolahan bahan tersebut, pengolah berupaya menjaga agar bahan tersebut benar-benar halal seperti halnya suatu usaha atau perusahaan dengan mensertifikasikan suatu produk dalam sistem yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH).

Sistem ini dibuat untuk memperoleh dan sekaligus menjamin bahwa produk-produk tersebut halal. Sistem jaminan halal dibuat sebagai bagian integral dari kebijakan perusahaan, bukan merupakan sistem yang berdiri sendiri. SJH sebagai sebuah sistem pada suatu rangkaian produksi. Konsep-konsep syariat dan etika usaha akan menjadi input utama dalam

SJH. SJH senantiasa akan dijiwai dan didasari kedua konsep tersebut. Prinsip sistem jaminan halal pada dasarnya mengacu pada konsep *Total Quality Manajement* (TQM), yaitu sistem manajemen kualitas terpadu yang menekankan pada pengendalian kualitas pada setiap produk.

SJH berkembang karena kesadaran dan kebutuhan konsumen Muslim untuk melindungi dirinya agar terhindar dari produk yang dilarang (haram) dan meragukan (*syubhat*) menurut ketentuan syariah Islam. Dalam penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) dalam penerapannya harus diuraikan secara tertulis dalam bentuk Manual Halal yang meliputi lima aspek :

- 1) Produk tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- 2) Produk tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran dan lain-lain.
- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
- 4) Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya maka terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat Islam.
- 5) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar (Ramlan, 2014).

c. Standar Makanan *Thayyib*

Produk yang *thayyib* menurut As'ad Umar (2014) berarti makanan dan minuman yang di boleh dikonsumsi yakni produk yang benar-benar baik. Sedangkan baik ataupun tidaknya makanan yang dikonsumsi bisa ditinjau dari segi sehat, proporsional, dan aman (Umar, 2014).

- 1) Makanan yang sehat

Makanan yang sehat menurut tafsir Mahali dan As-Suyuthi (2013) adalah makanan yang memiliki kandungan zat gizi yang cukup dan

seimbang, makanan yang sehat sangat diperlukan bagi perkembangan dan pertumbuhan tubuh manusia. Salah satu makanan yang sehat dianjurkan untuk dikonsumsi seperti binatang ternak (*al-an'am*). Sebagaimana firman Allah SWT yang tercantum dalam QS Al-Nahl, 5 :

وَاللّٰهُمَّ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيْهَا دِفْءٌ وَمَنْفَعٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُوْنَ ﴿٥﴾

Artinya: “Dan Dialah yang telah menciptakan binatang ternak untuk kamu; padanya ada (bulu) yang menghangatkan dan berbagai manfa’at, dan sebagiannya kamu makan” (QS Al-Nahl ayat 5). Binatang ternak dalam ayat ini tercakup didalamnya binatang unta, sapi, kambing, biri-biri. Di dalam daging hewan ternak terkandung didalamnya protein-protein yang sangat diperlukan bagi tubuh manusia (Mahali, 2013).

2) Proporsional

Proporsional menurut Saksono (1996) adalah makanan yang dimakan sesuai dengan kebutuhan, dalam artian tidak berlebih-lebihan dari apa yang dibutuhkan oleh tubuh dan tidak pula berkurang. Allah SWT melarang ummat manusia berlebih-lebihan (QS al-‘Araf ayat 31) termasuk dalam hal ini memakan sesuatu hendaknya sesuai dengan yang diperlukan oleh tubuh, sebab jika berlebih lebihan ataupun berkurang akan berakibat tidak bagus bagi tubuh. Terlalu banyak makan bisa mengakibatkan rusaknya organ pencernaan, penyempitan pembuluh darah, menyebabkan seseorang menjadi malas dan cenderung mengantuk yang secara langsung juga akan mengganggu dalam beraktivitas dan beribadah sehari-hari. Berkaitan dengan di atas, Rasulullah SAW mengecam mereka yang memenuhi perutnya dengan makanan, sehingga tidak tersisa lagi untuk yang lain. Beliau mengajarkan kepada ummatnya, bahwa perut selain diisi dengan makanan juga disediakan untuk minuman dan bernapas. Sebagaimana sabdanya “Tiada tempat yang paling jelek untuk dipenuhi anak Adam, selain perutnya, cukuplah untuk anak Adam beberapa suap makanan untuk menegakkan (menguatkan) tulang sulbinya. Akan tetapi jika merasa tidak cukup, maka aturannya sepetiga

untuk makanan, sepertiga untuk minuman dan sepertiga untuk bernapas” (Saksono, 1996).

3) Aman

Aman menurut tafsir Quraish Shihab (1997) adalah makanan yang suci dari kotoran dan terhindar dari segala yang haram. Sebagaimana firman Allah SWT yang tercantum dalam QS Al-Maidah, 8 :

يَتَأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُونُوا قَوَّامِينَ لِلَّهِ شُهَدَاءَ بِالْقِسْطِ ۚ وَلَا يَجْرِمَنَّكُمْ شَنَاٰنُ قَوْمٍ عَلَىٰ ءَلَا تَعْدِلُوا ۖ اَعْدِلُوا هُوَ اَقْرَبُ لِلتَّقْوَىٰ ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۚ اِنَّ اللَّهَ خَبِيرٌ بِمَا تَعْمَلُونَ ﴿٨﴾

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah Yang kamu beriman kepada-Nya”. (QS al-Maidah ayat 88) ayat ini merangkaikan perintah makan yang disertai dengan perintah bertakwa yang pada intinya agar manusia berusaha menghindarkan dirinya dari segala yang mengakibatkan siksa dan terganggunya rasa aman. Di samping itu pula makanan yang kotor dan haram akan menimbulkan penyakit jasmani dan rohani (Shihab, 1997).

BAB III

METODE PENELITIAN

Metode penelitian adalah cara ilmiah yang bertujuan untuk mendapatkan data valid dengan tujuan dapat ditemukan, dikembangkan, dan dibuktikan, suatu pengetahuan tertentu sehingga dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah (Sugiyono, 2010:2). Pendapat lain menyatakan bahwa metode penelitian adalah cara atau strategi menyeluruh untuk menemukan atau memperoleh data yang diperlukan (Soehartono, 2002). Di dalam penelitian ini, metode mencakup prosedur dan teknik penelitian. Metode penelitian merupakan langkah yang sangat penting dalam memecahkan masalah-masalah penelitian.

A. Desain Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian kualitatif deskriptif eksploratif. Penelitian ini hanya menguraikan masalah etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan atau memaparkan suatu hal, misalnya keadaan, kondisi, situasi, peristiwa, dan kegiatan. Penelitian deskriptif mempunyai sifat menggambarkan sesuatu berdasarkan keadaan sebenarnya, tanpa adanya tindakan atau perilaku yang dapat mempengaruhinya, kondisi yang ada digambarkan tanpa adanya keadaan yang dikondisikan atau pengaruh-pengaruh dari luar (Arikunto, 2013).

Penelitian ini merupakan penelitian eksploratif. Penelitian eksploratif merupakan penelitian yang berusaha menggali tentang sebab-sebab terjadinya sesuatu. Penelitian yang bersifat eksploratif juga berusaha menggali pengetahuan baru untuk mengetahui suatu permasalahan yang sedang atau dapat terjadi (Arikunto, 2013). Metode kualitatif digunakan dengan Penelitian ini berusaha menggali informasi, menggambarkan, melukiskan atau mengetahui bagaimana implementasi etika bisnis Islam

pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.

B. Lokasi Penelitian

Tempat, Waktu dan Peengorganisasian Penelitian

Objek penelitian yang akan diteliti yaitu :

Tempat : Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Gejayan

Alamat : Jl. Affandi No. 28, Gejayan, Condongcatur, Kab. Sleman,
Daerah Istimewa Yogyakarta

Waktu : 28 – 30 Juli 2018

Objek : Etika Bisnis Islam pada Sistem Jaminan Halal dan *Thayyib*

C. Sumber Data Penelitian

Sumber data yang akan dapatkan menggunakan sumber data primer dan sekunder.

1. Data Primer

Sumber primer adalah sumber data yang diperoleh langsung memberi data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2008:137). Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah hasil wawancara dengan narasumber dari pihak manajer, karyawan dari Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.

2. Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah sumber data yang yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari literatur, buku-buku, serta dokumen perusahaan (Sugiyono, 2008:137). Berdasarkan penelitian ini, data sekunder diperoleh dari buku-buku, karya ilmiah penelitian yang hampir mendekati penelitian.

D. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini penulis melakukan pengumpulan data dengan cara:

1. Interview (Wawancara)

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti akan melaksanakan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dalam jumlah respondennya sedikit/kecil (Sugiyono, 2010:194).

Penelitian ini menggunakan instrumen pengumpulan data berupa pertanyaan-pertanyaan yang ditunjukkan langsung pada pihak yang bertanggung jawab pada seluruh kegiatan oprasional yaitu manajer cabang rumah makan dan penunjukan langsung untuk staf agar meminimalisir *trouble system* kinerja pada perusahaan.

Manajer menunjuk langsung beberapa staf sebagai narasumber diantaranya kasir, kepala gudang, kepala produksi, salah satu pelayan dan penjelasan langsung oleh manajer untuk pihak-pihak yang bersangkutan dalam kegiatan maupun bagian-bagian dari kinerja perusahaan agar mendapatkan data yang dibutuhkan oleh peneliti. Wawancara juga dilakukan pada salah satu pengunjung atau konsumen selaku pembeli produk makan dan minuman di rumah makan untuk relevansi dari sebagian pertanyaan menyangkut konsumen itu sendiri.

Pengumpulan data yang dilakukan dengan prosedur wawancara tatap muka dan menggunakan alat *recorder*. Hal ini untuk mendapatkan data yang akurat mengenai Etika Bisnis Islam pada Sistem Jaminan Halal dan *Thayyib*. Panduan wawancara sebagai pegangan agar wawancara tidak keluar dari konteks masalah, untuk meminimalkan subjektivitas penelitian.

2. Observasi

Observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang tampak dalam suatu gejala atau gejala-gejala yang timbul pada obyek penelitian (Nawawi, 1992).

Kegiatan observasi di dalam penelitian ini dilakukan secara langsung dengan survei dengan tujuan untuk mengetahui kevalitan data yang telah didapatkan dari pihak manajer Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya berdasarkan indikator Etika Bisnis Islam pada sistem jaminan Halal dan *Thayyib*.

3. Telaah Dokumentasi

Sumber informasi yang dicari sendiri yaitu dari jurnal dan *website* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya. Prosedur pengumpulan data yaitu peneliti mencari dokumen yang berhubungan dengan Etika Bisnis Islam pada Sistem Jaminan Halal dan *Thayyib* pada rumah makan, selanjutnya mengamati dan memahami dokumen-dokumen tersebut. Hasil dari dokumen tersebut diharapkan dapat dianalisis dijadikan *key repositories* dalam penelitian ini, dan untuk menambah informasi sekunder dalam penelitian yang diteliti yang diteliti.

E. Definisi Konseptual dan Oprasional Variabel

Definisi konseptual dan oprasional merupakan petunjuk bagaimana suatu variabel diukur. Dengan melihat definisi operasional suatu penelitian, maka seorang peneliti akan dapat mengetahui suatu variabel yang akan diteliti.

Tabel 3.1 Definisi Konseptual dan Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi Konseptual	Definisi Oprasional	Indikator
1.	Etika Bisnis Islam	Sampurno (2015) Bisnis Islam adalah rangkaian aktivitas bisnis dalam bentuk yang tidak dibatasi kuantitasnya (jumlah) kepemilikan harta barang atau jasa termasuk profitnya, namun dibatasi dalam cara memperorehny dan pendayagunaan hartanya	Benar dalam perkataannya dan tidak berdusta (<i>Ash-Shiddiq</i>), Terpercaya (<i>Al-amin</i>). (Sampurno, 2015)	1. Prinsip kejujuran 2. Amanah 3. Adil dalam timbangan 4. Menjauhi <i>gharar</i> (ketidak pastian) 5. Tidak melakukan <i>ikhtikar</i> (penimbunan) 6. Tidak melakukan <i>al-ghab</i> dan <i>tadlis</i> (penipuan) 7. Mengutamakan masalah dan manfaat
2.	Sistem Jaminan Halal (SJH)	Ramlan (2014) Sistem jaminan halal	Sistem Jaminan Halal. (LPPOM	1. Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal

		<p>(SJH) adalah sebuah sistem yang mengelaborasi, menghubungkan, mengakomodasikan dan mengintegrasikan konsep-konsep syariat Islam khususnya terkait dengan halal dan haram, etika usaha dan manajemen keseluruhan, prosedur dan mekanisme perencanaan serta implementasi dan evaluasi pada suatu rangkaian produksi atau olahan bahan</p>	<p>MUI, 2008)</p>	<p>(halal <i>Policy</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Panduan halal (halal <i>guidelines</i>) 3. Sistem organisasi halal 4. Uraian titik kendali kritis keharaman produk 5. Sistem audit halal internal
--	--	--	-------------------	--

		yang akan dikonsumsi Islam		
3.	Standar Makanan Halal	Ramlan (2014) Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan dicerna serta diserap tubuh akan berguna bagi kesehatan dan kelangsungan hidup. Pangan yang secara jelas dinyatakan haram yaitu bangkai, darah, daging babi, binatang yang disembelih atas nama selain Allah SWT, hewan	Sistem Jaminan Halal (SJH). (Ramlan, 2014)	<p>1. Produk tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi</p> <p>2. Produk tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran dan lain-lain</p> <p>3. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata syariat Islam</p> <p>4. Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, tempat pengolahan dan transparasinya tidak digunakan</p>

		<p>tercekik, yang terpukul, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas, binatang yang disembelih disisi berhala, khamar, segala hal yang kotor dan haram bagi binatang yang memiliki tering seperti binatang buas dan memiliki cakar seperti burung. Allah SWT telah memerintahk an manusia dalam ayat Al-Qur'an untuk</p>		<p>untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya maka terlebih dahulu harus dibersihkan dengan cara yang diatur menurut syariat Islam</p> <p>5. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.</p>
--	--	--	--	---

		mengonsumsi makanan yang halal, dan wajib menghindari pangan yang haram		
4.	Standar Makanan <i>Thayyib</i>	Shihab (1997) Produk yang <i>thayyib</i> adalah makan dan minuman yang boleh dikonsumsi yakni produk yang benar-benar baik	Sehat, proporsional, dan aman. (Kartubi, 2013)	1. Makanan yang sehat 2. Proporsional 3. Aman

Sumber: Data diolah tahun 2018

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat bantu bagi peneliti dalam mengumpulkan data. Alat bantu atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya baik, dalam arti lebih cermat, lengkap dan sistematis, sehingga mudah diolah (Arikunto, 2013).

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

Tabel 3.2 Instrumen Penelitian

No	Teknik Penelitian	Istrumen
1.	Interview	-Draf wawancara -Recorder
2.	Kuesioner/Angket	-Kuesioner
3.	Observasi	-Check list
4.	Dokumentasi	-Kamera/Handphone

Sumber: data diolah pada tahun 2018

G. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain (Sugiyono, 2010:334).

Metode analisis data dalam penelitian ini mengikuti konsep yang diberikan oleh Miles & Huberman (1992:16). Analisis terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan yaitu: reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan/verifikasi (Huberman, 1992). Mengenai ketiga alur tersebut secara lebih lengkap adalah sebagai berikut:

1. Reduksi Data

Data yang diperoleh di catat secara teliti dan rinci. Mereduksi data berarti merekam data, memilih hal-hal pokok, menfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya.

2. Penyajian Data

Penyajian data dalam penelitian kualitatif bisa dilakukan dalam uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya.

3. Verifikasi atau Penyimpulan Data.

Kesimpulan awal yang dikemukakan oleh penulis masih bersifat sementara, dan akan berubah bila ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap berikutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini menjelaskan pembahasan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif eksploratif, yang mana ditujukan untuk memahami fenomena-fenomena social dari sudut atau perspektif partisipan yang berarti orang-orang yang diajak berwawancara diobservasi, diminta memberikan data, pendapat, pemikiran, dan persepsinya dengan pola penggambaran secara rinci atau lengkap tentang keadaan atau status fenomena obyek penelitian dan tidak mencari kesimpulan yang berlaku secara umum. Sehingga akan menghasilkan pembahasan yang dapat menjawab rumusan permasalahan pada penelitian ini. Sedangkan data yang masih bersifat mentah berupa data wawancara dan observasi akan ditunjukkan pada halaman lampiran.

Dalam bab pembahasan ini peneliti menggunakan data wawancara yang telah tercantum pada halaman lampiran yang telah diperoleh dari wawancara. Adapun subyek yang dimaksud penulis ini yaitu Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.

A. Paparan Data Hasil Penelitian

1. Sejarah Perusahaan

Rumah makan Ayam Penyet Surabaya Jalan Affandi No.28, Gejayan Yogyakarta adalah perusahaan dibidang jasa pelayanan yang berdiri pada bulan November 2012. Rumah makan Ayam Penyet Surabaya Jl Affandi No.28, Gejayan Yogyakarta ini merupakan produk dari rumah makan Wongsolo Grup dengan nama yang berbeda tetapi masih dalam satu grup yang sama dan dalam manajemen yang sama, hanya nama yang membedakannya (Ikhwan, 2018).

Sejarah awal mula berdirinya Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Jalan Affandi No.28, Gejayan Yogyakarta diawali dengan berdirinya Ayam Bakar Wongsolo/Wongsolo Grup sebagai Pusat dari semua cabang di setiap daerah. Wongsolo Grup adalah bisnis rumah makan yang bergerak

dalam bisnis jasa, moto mereka adalah ‘*Hallalan Tayyiban*’, yang berarti halal dari segi makan dan baik dari segi aspek pengolahan dan pelayanan. berdiri sejak 18 April 1991 di bawah kendali Bapak Puspo Wardoyo dan berkantor pusat di kota Medan dengan cabang hampir di seluruh propinsi di Indonesia. Menggunakan nama Solo dikarenakan pemiliknya Bapak Puspo Wardoyo sendiri berasal dari kota Solo (www.ayampenyetsurabaya, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara kepada bapak Ikhwan selaku manajer, usaha Ayam Bakar Wongsolo ini pertama kali dibuka oleh Bapak Puspo Wardoyo dengan menyewa lahan didekat bandara sewa perhari Rp. 1.000 pada waktu itu. Dilahan berukuran 4x4 itulah kemudian warung ayam bakar dibuka dan dengan modal kurang lebih Rp 800.000 dengan menjual 3-4 ekor ayam perhari dengan 4 karyawan.

Cerita Kesuksesannya berawal dari salah satu karyawan yang meminjam uang untuk modal kepada Bapak Puspo Wardoyo untuk kepentingan pribadinya, berkat ketulusan beliau si karyawan merasa berhutang budi, tak lama setelah itu karyawan tersebut mengundang seorang karyawan untuk mewawancarai Bapak Puspo Wardoyo, yang mana si wartawan tersebut adalah kakak dari karyawan yang berhutang tadi. Profil beliau dimuat di Koran Waspada Medan tahu 1992 dengan judul “Sarjana Buka Ayam Bakar Wongsolo”, maka konsumen mulai mendatangi warungnya sehingga omset meningkat dari 100 potong ayam sampai dengan 200 potong ayam terjual habis. Beliau kemudian membuka cabang diberbagai kota hampir seluruh wilayah Indonesia termasuk Sumatera Utara, dengan menawarkan kerjasama dengansistem waralaba atau *frencais*. Perusahaan *frencais* pertama yang sukses diIndonesia, bahkan Beliau bertekad akan mengembangkannya ke Malaysia dan Singapura karena dari segi selera makanan masih serumpun dengan kita (Paris, 2018).

Seperti yang sudah diketahui bahwa Rumah Makan Ayam Penyet adalah produk dari Wongsolo Grup. Ayam Penyet Surabaya sendiri atas

gagasandari Bapak Puspo Wardoyo pada tahun 1993 dari salah satu menu Ayam Bakar Wongsolo yang sangat digandrungi masyarakat Indonesia. Seiring dengan banyaknya *customer* yang menggemari menu ayam penyet, maka dibukalah gerai pertama Ayam Penyet Surabaya di Medan pada tahun 2006. Hingga saat ini cabangnya telah mencapai 20 cabang di seluruh penjuru Indonesia dan yang berada di Yogyakarta berlokasi Jl Affandi No.28, Gejayan DI Yogyakarta (www.ayampenyetsurabaya.com, 2018).

2. Visi Misi Perusahaan

a. Visi Perusahaan

Untuk menjadi bisnis *frances* makanan yang Islami, professional dan cangih.

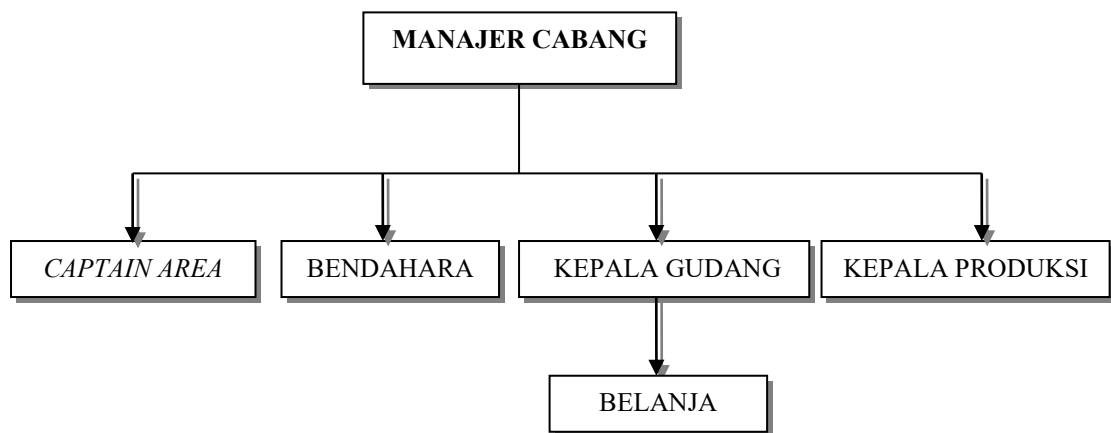
b. Misi Perusahaan

- 1) Untuk melayani makanan halal untuk kualitas hidup lebih berbahagia
- 2) Untuk membawa layanan manajemen Islami yang professional, memuaskan, ramah, dan sopan dengan total pelayanan
- 3) Untuk terus mengembangkan bisnis ke arah yang lebih baik melalui inovasi dan teknologi
- 4) Untuk meningkatkan efektifitas oprasional dengan kualitas organisasi dan manajemen yang baik (www.ayampenyetsurabaya.com, 2018).

3. Struktur Organisasi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya

Dalam menjalankan kegiatan usahanya, pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memiliki struktur dan organisasi dengan tugas yang berbeda setiap jabatan. Dengan adanya struktur organisasi, diharapkan agar setiap pekerjaan terarah dengan jelas.

Dibawah ini merupakan bagan struktur organisasi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.



Sumber: Struktur Organisasi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya 2018

Adapun penjabaran secara ringkas fungsi dan tugas pokok untuk setiap jabatan sebagai berikut:

a. Manajer Cabang

- 1) Manajer rumah makan bertanggung jawab kepada direktur atau pemilik
- 2) Mengkordinasikan keseluruhan kegiatan oprasional rumah makan yang meliputi oprasi/produksi, keuangan dan personalia
- 3) Bertanggung jawab menjaga dan memelihara agar operasi rumah makan selalu sesuai
- 4) Membawahi langsung *captain area*, bendahara, kepala gudang dan kepala produksi

b. Bendahara

- 1) Bertanggung jawab langsung kepada manajer
- 2) Membawahi langsung bagian kasir
- 3) Membuat laporan keuangan yang akan dilaporkan ke Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pusat

c. *Captain area*

- 1) Bertanggung jawab langsung kepada manajer
- 2) Mengurus perijinan perusahaan demi kelancara operasional perusahaan
- 3) Menyelenggarakan urusan administrasi perusahaan

- 4) Melakukan pembinaan kepada karyawan
- d. Kepala gudang
 - 1) Bertanggung jawab langsung kepada manajer
 - 2) Memeriksa dan memelihara kesediaan barang dan bahan yang dibutuhkan untuk operasional rumah makan
 - 3) Memelihara dan menjaga barang-barang yang di *stock* digudang
- e. Belanja
 - 1) Bertanggung jawab langsung kepada kepala gudang
 - 2) Bertanggung jawab terhadap pembelian barang yang diperlukan meliputi bahan baku, dan bahan pembantu dan peralatan operasional
- f. Kepala produksi
 - 1) Bertanggung jawab langsung kepada manajer
 - 2) Memasak makanan segar (*fresh*) menu yang dipesan pembeli langsung dimasak itu juga
 - 3) Memasak dengan cepat dan tepat dengan memenuhi standar ukuran bumbu yang telah ditentukan
 - 4) Memeriksa kualitas bahan baku sebelum dimasak
 - 5) Mengatur sajian menu masakan sehingga siap disajikan

4. Produk-produk Ayam Penyet Surabaya

Jenis produk yang ditawarkan Ayam Penyet Surabaya kepada konsumen sebagai berikut:

Tabel 4.1 Menu Makanan

No	Menu Makanan	Harga
1.	Ayam Penyet Negri/Kampung	Rp 15.000/20.000
2.	Ayam Grj Lombok Ijo Negri/Kampung	Rp 15.000/20.000
3.	Ayam Grg Lamongan	Rp 20.000/25.000
4.	Ayam Bakar Negri/Kmpung	Rp 15.000/20.000
5.	Bebek Penyet	Rp 24.000

6.	Nasi Uduk Negri/Kampung	Rp 16.000/21.000
7.	Lele Penyet/Bakar	Rp 19.000
8.	Nila/ Bawal Penyet/Bakar	Rp 22.000/20.000
9.	Mie Goreng Biasa/Seafood	Rp 15.000/26.000
10.	Tempe/Tahu Penyet	Rp 11.000
11.	Tahu/Tempe Goreng	Rp 10.000
12.	Trancam	Rp 9.500
13.	Oseng Tempe Lombok Ijo	Rp 12.000
14.	Balado Cumi	Rp 18.000
15.	Cumi/Udang Goreng Tepung	Rp 18.000
16.	Sup Ayam	Rp 15.000
17.	Sup Ceker/Ceker Goreng Empuk	Rp 18.000
18.	Gurami Bakar/Goreng 1 Ekor	Rp 40.000
19.	Gurami Penyet/Bakar	Rp 24.000
20.	Fried Chicken	Rp 15.000

Sumber: Ayam Penyet Surabaya Jl Affandi Yogyakarta data diolah 2018

Tabel 4.2 Menu Pelengkap

No	Menu Makanan	Harga
1.	Cah Kangkung	Rp 11.000
2.	Balado Pete	Rp 20.000
3.	Tumis Brokoli	Rp 18.000
4.	Balado Terong	Rp 11.000
5.	Cap Cay Biasa/Seafood	Rp 14.000/20.000
6.	Cah Tauge	Rp 11.000
7.	Cah Kangkung	Rp 11.000
8.	Balado Pete	Rp 20.000
9.	Tumis Brokoli	Rp 18.000
10.	Balado Terong	Rp 11.000
11.	Cap Cay Biasa/Seafood	Rp 14.000/20.000

12.	Cah Tauge	Rp 11.000
13.	Cah Kangkung	Rp 11.000
14.	Balado Pete	Rp 20.000
15.	Tumis Brokoli	Rp 18.000
16.	Balado Terong	Rp 11.000
17.	Cap Cay Biasa/Seafood	Rp 14.000/20.000
18.	Cah Tauge	Rp 11.000
19.	Cah Kangkung	Rp 11.000
20.	Balado Pete	Rp 20.000
21.	Tumis Brokoli	Rp 18.000
22.	Balado Terong	Rp 11.000
23.	Cap Cay Biasa/Seafood	Rp 14.000/20.000
24.	Cah Tauge	Rp 11.000
26.	Cah Kangkung	Rp 11.000
26.	Balado Pete	Rp 20.000
27.	Tumis Brokoli	Rp 18.000
28.	Balado Terong	Rp 11.000

Sumber: Ayam Penyet Surabaya Jl Affandi Yogyakarta data diolah 2018

Tabel 4.3 Menu Minuman

No	Menu Minuman	Harga
1.	Sup Buah	Rp 15.000
2.	Es Cmpur	Rp 15.000
3.	Es Oplosan	Rp 17.000
4.	Soda Gembira	Rp 17.000
5.	Milkshake (Stawberry, Orange, Melon, Rose)	Rp 17.000
6.	Lidah Buaya	Rp 13.000
7.	Es Dawet	Rp 13.000
8.	Es Cincau	Rp 13.000
9.	Teh Tarik	Rp 13.000

10.	The Tawar	Rp 2.000
11.	Es The Tawar	Rp 2.500
12.	Air Es	Rp 1.500
13.	Teh Manis Panas	Rp 4.000
14.	Kopi Es/Panas	Rp 8.500
15.	Lemon Tea Es/Panas	Rp 9.000
16.	Jeruk Nipis Es/Panas	Rp 9.500
17.	Lemon Syrup	Rp 9.500
18.	Es Jeruk	Rp 8.500
20.	Juice Timun	Rp 8.500
21.	Juice Wortel	Rp 10.500
22.	Juice Tomat	Rp 10.500
23.	Juice Semangka	Rp 12.000
24.	Juice Melon	Rp 12.000
25.	Juice Sirsak	Rp 12.000
26.	Juice Jambu	Rp 12.000
27.	Juice Mangga	Rp 12.000
28.	Juice Alpukat	Rp 12.000
29.	Buah Potong	Rp 9.000

Sumber: Ayam Penyet Surabaya Jl Affandi Yogyakarta data diolah 2018

B. Hasil Analisis Data Penelitian

1. Implementasi Etika Bisnis Islam pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya

Bisnis yang baik dalam Islam yaitu bisnis yang mengutamakan cara memperoleh dan pendayagunaan hartanya mengikuti aturan halal dan haram. Artinya pelaksanaan bisnis harus tetap berpegang teguh pada ketentuan syariat (aturan-aturan dalam Alquran dan hadis). Dengan kata lain, syariat merupakan nilai utama yang menjadi payung strategis maupun bagi pelaku kegiatan ekonomi (Muhammad, 2002).

Dalam bisnis Islam terdapat istilah etika dagang. Etika dagang merupakan salah satu bagian kepercayaan bagi umat Islam guna memberi batasan aktivitas dalam berbisnis. Hal inilah yang diterapkan oleh Rosullulah pada masanya. Adapun etika dagang yang diterapkan oleh Rosulullah yakni: a) prinsip kejujuran, b) amanah, c) adil dalam timbangan, d) menjauhi *gharar* (ketidak pastian) e) tidak melakukan *ikhtikar* (penimbunan) f) tidak melakukan *al-gahab* dan *tadlis* (penipuan) g) mengutamakan masalah dan manfaat (Sampurno, 2015).

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya merupakan salah satu rumah makan yang menerapkan bisnis Islam dengan bisnis rumah makan berlabel “*halalan thayyiban*” yang berarti halal dari segi makanan dan baik dari segi aspek pengolahannya dan pelayanannya.

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pun telah menerapkan etika dagang yang sesuai dengan prinsip Rosulullah. Etika dagang yang pertama yaitu kejujuran. Kejujuran yang diterapkan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dikontrol dengan diadakannya evaluasi oleh manajer rumah makan. Evaluasi tersebut diadakan setelah jam kerja berakhir guna melihat apakah hasil pendapatan sesuai dengan penjualan produk (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu kasir Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa setiap jam kerja berakhir selalu diadakan agenda yang telah menjadi rutinitas Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya yaitu evaluasi. Hal ini berguna mengkontrol kinerja karyawan salah satunya melaporkan pendapatan yang didapat untuk melihat kesesuaian dengan produk yang dijual serta mengantisipasi adanya kecurangan dalam perolehan pendapatan (Anita, 2018).

Yang kedua, etika dagang yang diterapkan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya adalah amanah. Amanah yang diterapkan dapat dilihat dalam menjalankan visi dan misi perusahaan, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memberikan produk makanan dan minuman yang halal serta pelayanan manajemen secara Islami yang menjadi visi dari perusahaan untuk

dapat mewujudkan bisnis makanan yang Islami, professional dan canggih (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan *Captain Area* peneliti menyimpulkan bahwa menjalankan apa yang telah menjadi tujuan perusahaan dengan menjaga sistem yang berjalan baik dari segi manajemen ataupun produksi agar tidak terjadi perbedaan. Hal tersebut menjaga amanah yang diberikan perusahaan guna mewujudkan apa yang telah menjadi visi dan misi dari perusahaan (Karya, 2018).

Yang ketiga, etika dagang yang diterapkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya adalah keadilan. Setiap pelanggan mendapatkan pelayanan yang sama dimana tidak ada perlakuan khusus bagi pelanggan yang memiliki status sosial yang lebih tinggi. Selain itu, aspek keadilan juga dapat dilihat dari sisi kesejahteraan karyawan dimana kinerja yang diberikan setara dengan gaji yang diperoleh (Ikhwan, 2018).

Hasil penelitian di lapangan peneliti melakukan observasi secara langsung mengenai kesetaraan pelayanan yang diberikan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, untuk pelayanan yang diberikan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya secara keseluruhan dalam pelayanan tidak ada pembeda antara satu pelanggan dengan pelanggan lainnya. Kemudian melihat dari cara memberi salam kepada pelanggan yang datang dengan ucapan salam secara umum guna tidak ada diskriminasi terhadap non muslim sehingga memberikan rasa nyaman kepada pelanggan.

Melalui wawancara dengan salah satu responden konsumen Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, menuturkan bahwa pelayanan yang diberikan pun cukup baik, ramah saat melayani dan sopan secara perkataan membuat nyaman pelanggan saat berkunjung di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya (Riko, 2018).

Yang keempat, etika dagang yang diterapkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya adalah menjauhi *gharar* (ketidakpastian). Menjalankan sistem sesuai dengan *Standar Operasiol Prosedur* (SOP) yang diberlakukan yang mana telah dijelaskan secara rinci, Rumah Makan

Ayam Penyet Surabaya memberikan korelasi antara harga dan kualitas produk yang disajikan dengan transparansi menjabarkan komponen makanan pada setiap menu sehingga pelanggan mampu mengetahui masakan yang tertera pada menu sesuai dengan masakan yang disajikan (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan Kepala Produksi Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa pelanggan dapat memilih menu pada daftar menu yang telah disediakan, kemudian setelah makanan disajikan, pelanggan dapat menilai kualitas makanan tersebut baik dari segi rasa dan tampilan makanan apakah telah sesuai dengan harga yang ditetapkan. Namun jika ada perbedaan rasa, tampilan, dan dari segi harga pelanggan dapat melakukan komplain kepada karyawan yang bertugas dan Insyaallah akan diganti atau harga disesuaikan kembali dengan daftar harga pada menu (Sri, 2018).

Yang kelima, etika dagang yang telah diterapkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya adalah tidak melakukan *ikhtikar* (penimbunan). Manajemen Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya selalu melakukan evaluasi harian yang berguna memantau ada tidaknya penimbunan bahan mentah di gudang dengan pengontrolan kepala gudang dan kepala produksi terhadap bahan-bahan mentah yang diperlukan untuk produksi esok harinya agar tidak terjadi kekurangan atau kelebihan bahan (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Gudang Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, kegiatan pengontrolan bahan-bahan dilakukan setiap hari setelah jam kerja guna memastikan bahwa bahan-bahan yang dibutuhkan untuk produksi makanan atau minuman diesok hari tidak mengalami kekurangan atau kelebihan bahan dan telah disesuaikan dengan anggaran yang telah dibuat setiap harinya (Afros, 2018).

Yang keenam, etika dagang diterapkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya tidak melakukan penipuan. Menampilkan seluruh daftar harga makanan dan minuman pada daftar menu yang ada guna pelanggan

dapat menyesuaikan daftar menu sama dengan jumlah yang harus dibayarkan kepada kasir sehingga pelanggan tidak merasa tertipu (Ikhwan, 2018).

Hasil penelitian di lapangan peneliti melakukan observasi secara langsung mengenai kesesuaian harga makanan dan minuman pada daftar menu yang dibayarkan kepada kasir di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, secara keseluruhan telah berjalan dengan baik melihat dari beberapa menu yang dibeli telah sesuai dengan apa yang tertera pada daftar menu sehingga membuat pembeli tidak khawatir akan kekurangan pembayaran karna sebelumnya dapat memperhitungkan harga yang akan dikeluarkan.

Melalui hasil wawancara dengan salah satu responden konsumen Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, menuturkan bahwa pembayaran pembelian produk makan dan minuman pada kasir sesuai dengan harga pada daftar menu karna di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terdapat keterbukaan terhadap pelanggan dengan member transparasi harga makanan dan minuman yang telah tertera pada daftar menu sehingga pelanggan tidak akan merasa tertipu (Riko, 2018).

Yang ketujuh, etika dagang yang telah diterapkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya adalah mengutamakan masalah (manfaat). Sistem manajemen yang baik pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya tidak hanya mengutamakan bagaimana memperoleh keuntungan tetapi juga memperhatikan bagaimana usaha tersebut mampu memberikan dampak positif atau manfaat bagi masyarakat sekitar (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan *Captain Area* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa setiap bulannya Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya membagikan bantuan berupa kebutuhan pokok kepada 10 warga sekitar yang kurang mampu. Hal ini dilakukan sebagai upaya untuk menjaga rasa syukur kepada Allah atas pendapatan yang diperolehnya (Karya, 2018).

Peneliti menyimpulkan bahwa pelaku bisnis yang baik yaitu mereka yang juga memikirkan kepentingan orang lain, terutama pelanggan. Bukan hanya mengejar keuntungan materi, tetapi mengabaikan keselamatan orang lain. Tapi, kembali lagi kepada pelaku bisnis itu sendiri, apakah mereka sudah siap jika nantinya semua yang mereka lakukan pertanggung jawaban-Nya.

Hasil tentang Implementasi Bisnis Islam disajikan dalam tabel.

Tabel 4.4 Implementasi Etika Bisnis Islam

No	Aspek Bisnis Islam	Implementasi
1.	Prinsip kejujuran	diadakannya evaluasi kinerja karyawan salah satunya mengontrol kesesuaian pendapatan dengan penjualan produk secara langsung oleh manajer
2.	Amanah	Menjalankan sistem yang telah ditetapkan perusahaan untuk mewujudkan visi dan misi menjadi bisnis <i>franchise</i> makanan Islam, professional, dan canggih
3.	Adil dalam timbangan	Memberi pelayanan yang setara pada satu pelanggan dengan pelanggan lainnya
4.	Menjauhi <i>gharar</i> (ketidakpastian)	Memberikan transparasi komponen makanan dan minuman pada daftar menu
5.	Tidak melakukan <i>ikhtikar</i> (penimbunan)	Melakukan kontrol memastikan <i>stock</i> bahan-bahan tidak mengalami kekurangan ataupun kelebihan

6.	Tidak melakukan <i>al-ghab</i> dan <i>tadlis</i> (penipuan)	Memberikan transparansi harga makan dan minuman pada daftar menu
7.	Mengutamakan masalah	Membagikan kebutuhan pokok setiap bulannya pada warga sekitar yang kurang mampu

Sumber: Data Primer diolah 2018

2. Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya

a. Sistem Jaminan Halal (SJH)

Sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh MUI berupa label halal menjadi tolak ukur bagi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya. Sertifikasi ini diwujudkan dalam segala aspek sistem rumah makan untuk mendapatkan kualitas dan konsistensi produk olahan (Ramlan, 2014).

Adapun lima aspek dalam label halal yang telah dipenuhi berdasarkan hasil wawancara dengan pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, yaitu (Ikhwan, 2018):

1) Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (*halal policy*)

Dalam melakukan usaha atau bisnis, perusahaan perlu memiliki *Standard Operating Prosedur* (SOP) untuk menentukan arah kebijakan perusahaan terkait produksi halal. Pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sudah memiliki keterikatan antara SOP yang berjalan baik dari segi bahan maupun penyimpanan telah memiliki standarisasi izin kehalalan menurut kriteria lembaga MUI sebagai pendukung berjalannya SOP yang ditentukan untuk produk yang disajikan (Ikhwan, 2018).

Hasil penelitian di lapangan peneliti melakukan observasi secara langsung mengenai *Standard Operating Prosedur* (SOP) yang ada di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, peneliti menyimpulkan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memiliki SOP karna melihat beberapa sistem yang berjalan secara keseluruhan memiliki prosedur, seperti pergudangan ketika ada bahan sudah tidak layak pakai akan langsung

disingkirkan dan penggunaan bahan minyak goreng saat sudah tidak layak pakai akan diganti dengan yang baru. Selain itu, tempat penyimpanan dan produksi pun selalu dijaga kebersihannya.

Melalui wawancara dengan beberapa responden karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, mereka menuturkan bahwa *Standard Operating Prosedur* (SOP) disampaikan pada saat masa pelatihan di pusat Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, mulai dari segi prosedur penggunaan bahan-bahan produksi yang halal dan penyimpanannya yang distril kan artinya penggunaan tempat seperti *freezer* hanya dikhususkan untuk bahan ayam, hal inipun diberlakukan pada tempat lainnya. (Sri, 2018).

2) Panduan halal (*halal guidelines*)

Segala uraian tentang halal haram memiliki korelasi akan kethayyiban suatu produk dengan hukum yang telah jelas menurut syariat Islam. Panduan halal terhadap produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya diterapkan pada setiap sistem produksi. Baik dari pemilihan bahan, pengolahan dan penyajian, agar memiliki keterikatan antara panduan halal dengan kethayyiban produk yang ada. Semua hal tersebut disesuaikan dari korelasi ketetapan SJH dan SOP yang telah ditetapkan dan dirumuskan oleh pihak terkait agar mudah difahami oleh setiap staf (Ikhwani, 2018).

Hasil penelitian di lapangan peneliti melakukan observasi secara langsung mengenai penerapan panduan halal di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, secara keseluruhan karyawan telah memahami panduan halal dengan baik karna melihat *Standar Operasional Prosedur* (SOP) yang dijalankan terlihat dari segi pergudangan menjaga kualitas *stock* bahan-bahan produksi dengan hanya menyimpan bahan berkualitas baik dan segar. Kemudian melihat dari segi penggunaan bahan saat produksi telah sesuai takarannya masing-masing seperti penggunaan bumbu masakan dan gula untuk minuman serta penggunaan bahan minyak goreng pun saat sudah tidak layak pakai akan diganti.

Melalui wawancara dengan beberapa responden karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya, mereka menuturkan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) yang ada di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah dikorelasikan dengan SJH dari lembaga MUI. Kemudian disosialisasikan oleh *captain area* saat masa *training* sebelum kontrak kerja, mulai dari penggunaan bahan, proses, hingga penyajian. SOP tersebut.

(Sri, 2018).

3) Sistem organisasi halal

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memiliki sistem yang terkait dalam bidang-bidang organisasi halal yang dilakukan oleh perwakilan top manajemen dan kontribusi auditor halal agar sesuai dengan SOP. Bidang-bidang organisasi halal memiliki korelasi pada struktur organisasi internal untuk menjamin dan bertanggung jawab pada LPPOM MUI.

Bidang-bidang yang terkait dalam sistem organisasi halal antara lain: Yang pertama, *Quality Assurance* yang mana Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya bila terjadi sesuatu hal yang diakibatkan dari produk olahannya. Pihak manajemen akan mendatangi kediaman pihak terkait untuk melihat seberapa berat yang ditimbulkan produknya. Bilamana dampak yang ditimbulkan berat hingga mengharuskan dirujuk ke rumah sakit pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya akan bertanggung jawab dengan menanggung seluruh biaya pengobatan (Ikhwan, 2018).

Yang kedua, *Quality Control* pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mempertahankan mutu kehalalan dengan menjaga kesesuaian antara proses dengan standar yang telah ditetapkan tujuan agar selalu memberi kenyamanan dan kepuasan terhadap produk makanan atau minuman yang diproduksi oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan *Captain Area* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan selalu dilakukannya pengontrolan dalam setiap kegiatannya baik mengirim hasil pekerjaan *via* grup

whatshapp bagi setiap devisi atau pengontrolan secara langsung bahan-bahan yang akan digunakan, proses produksi, hingga penyajian produk (Karya, 2018).

Yang ketiga, *purchasing* (pembelian) pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dalam pembelian bahan-bahan yang akan digunakan sangat diperhatikan dengan melihat kesesuaiannya dengan *Standar Oprasional Prosedur* (SOP) yang telah ditetapkan. Hal tersebut salah satu upaya dalam menjaga konsistensi mutu kelalan terhadap produk olahan (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Gudang Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa pembelian bahan-bahan yang akan digunakan saat produksi dibeli di pasar terdekat seperti sayur dan bumbu-bumbu masak yang dilihat kelayakan dan kesegarannya. Selain itu, bahan-bahan kemasan dipilih yang telah memiliki label halal MUI. Bahan-bahan yang berasal dari hawani seperti ayam didatangkan dari *supplier* dengan melihat secara langsung kelayakan serta proses pematangan. Kemudian bahan seperti beras, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memiliki tempat produksi beras sendiri yang terletak di pusat Jawa Tengah yaitu di daerah Solo. Beras tersebut kemudian didistribusikan ke cabang-cabang Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya salah satunya yaitu Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Jl Affandi Yogyakarta (Afros, 2018).

Yang keempat, *research and development* (R&D) yang ada pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menyelaraskan mutu untuk mendapatkan cita rasa produk baik olahan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya cabang maupun pusat dengan melakukan evaluasi terhadap kinerja pegawainya untuk melihat apakah sistem produksi telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan agar seluruh sistem berjalan dengan baik sebelum karyawan menandatangani kontrak kerja,

karyawan wajib melewati fase *training* terlebih dahulu kurang lebih selama 2 bulan. Pada masa *training* karyawan diberikan materi dan kemudian diajarkan prakteknya. Khusus bagian memasak langsung ditangani oleh kepala produksi agar ketika proses memasak sesuai dengan arahan (Sri, 2018).

Yang kelima, *production* yang ada pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menyajikan produk dengan porsi proporsional dalam artinya tidak berlebih-lebihan atau kurang yang dengan ketetapan *Standar Oprasional Prosedur* (SOP) (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa proses penyajian makanan telah menyesuaikan dengan takaran yang diberlakukan. Penentuan takaran dilakukan oleh pihak yang berwenang yaitu *trainer* pusat sedangkan tugas kepala produksi hanyalah memberikan tambahan arahan dan instruksi ulang pesan-pesan yang telah disampaikan oleh *trainer* pusat (Sri, 2018).

Yang keenam, pergudangan yang ada pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya melakukan pencegahan terjadinya keharaman dengan melakukan kontrol pada seluruh proses penyimpanan bahan-bahan yang akan digunakan, mulai dari memastikan kebersihan dan kesucian tempat penyimpanan agar terhindar dari sesuatu yang dapat mengharamkan (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Gudang Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahan-bahan yang datang dari pasar atau *supplier* sebelum masuk gudang tempat penyimpanan dibersihkan dan disucikan dahulu kemudian *captain area* akan melakukan kontrol memastikan tempat penyimpakan yang akan layak digunakan untuk menyimpan bahan-bahan (Afros, 2018).

4) Uraian titik kendali krisis keharaman produk

Upaya untuk mencegah terjadi keharaman pada produk olahannya salah satunya yaitu dengan melakukan kontrol terhadap seluruh proses

mulai dari penggunaan bahan-bahan dan tempat yang akan digunakan produksi dilakukan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya agar produk yang dihasilkan terhindar dari bahan-bahan yang diharamkan (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan *Captain Area* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan dalam mengendalikan keharaman produk yang terpusat melakukan pengontrolan terhadap bahan-bahan dan tempat yang akan digunakan pada proses produksi guna melihat kembali telah layak serta sesuai dengan *Standar Operation Prosedur* (SOP) yang diberlakukan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya (Karya, 2018).

5) Sistem audit halal internal

Dalam sistem audit internal, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan *Standar Operation Prosedur* (SOP) yang telah disinkronkan dengan sistem jaminan halal lembaga MUI guna menjaga konsistensi mutu kehalalan terhadap produk olahannya.

Pengendalian keharaman tersebut meninjau pada penggunaan bahan-bahan dan proses pada saat produksi yang selalu dikontrol oleh kepala produksi. Selain itu, gudang sebagai tempat penyimpanan dan dapur sebagai tempat produksipun tak luput dari kontrol yang berjalan agar selalu terjaga kebersihan dan kesuciannya.

Dalam audit yang berjalan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dilaksanakan oleh *captain area* dan perwakilan pusat Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Jogja (*trainer area*). Hal ini berlangsung setiap bulan yang mana hasilnya akan dilaporkan kepusat. Kebijakan tersebut ditujukan bahwa sistem yang berjalan tidak ada perbedaan terhadap *Standar Operation Prosedur* (SOP) yang diberlakukan. Namun bila terjadi perbedaan sistem yang berjalan, penanggung jawab produksi (kepala produksi) akan ditegur oleh *trainer area* dan diberi arahan guna

membenarkan pada sistem yang tidak sesuai dengan SOP yang berlaku (Ikhwan, 2018).

Hasil tentang Implementasi Sistem Jaminan Halal disajikan dalam tabel.

Tabel 4.5 Sistem Jaminan Halal (SJH)

No	Sistem Jaminan Hala	Implementasi
1.	Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (<i>halal policy</i>)	Adanya <i>Standar Operasional Prosedur</i> (SOP) dalam menentukan arah kebijakan produksi halal
2.	Panduan halal (<i>halal guidelines</i>)	Mensosialisasikan <i>Standar Operasional Prosedur</i> (SOP) kepada jajaran manajemen dan staf
3.	Sistem organisasi halal	Menjalankan sistem organisasi internal perusahaan seperti <i>Quality Assurance</i> (QA), <i>Quality Control</i> (QC), <i>Purchasing</i> , <i>Research & Development</i> , <i>Production</i> , dan Pergudangan
4.	Uraian titik kritis keharaman produk	Melakukan kontrol terdapat seluruh proses produksi terutama penggunaan bahan dan tempat produksi
5.	Sistem audit halal internal	melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan

		<i>Standar Operation Prosedur (SOP)</i>
--	--	---

Sumber: Data Primer diolah 2018

b. Standar Makanan Halal

Dalam memberikan rasa nyaman kepada para konsumen, pelaku bisnis Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memiliki sertifikasi halal MUI dengan No Sertifikat 18160000240116 sebagai jaminan bahwa produk yang diolah Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya merupakan produk yang halal dan terhidar dari bahan-bahan yang diharamkan (Ikhwan, 2018).

Perusahaan yang telah terserifikasi halal dari MUI dituntut untuk membuat suatu sistem yang berguna untuk menjaga proses produksinya agar produk yang dihasilkan tetap halal secara konsisten. Sistem ini disebut dengan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang mana perusahaan berkewajiban menerapkan konsep-konsep Islam dan etika usaha berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan (Ramlan, 2014).

Adapun penerapan sistem jaminan halal pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya berupa (Ikhwan, 2018):

- 1) Produk tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti dari babi.

Kualitas mutu kehalalan produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terjaga kandungannya sebab bahan-bahan produksi menggunakan bahan yang halal menurut Islam dan lembaga MUI.

Berdasarkan hasil wawancara oleh Kepala Produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan kehalal produk rumah makan telah terjamin dengan memiliki sertifikasi halal lembaga MUI dan dalam produksinya menggunakan bahan-bahan yang halal dan terekomendasi lembaga MUI jika menggunakan bahan-bahan yang jelas haramnya seperti babi atau zat yang mengandung akan keluar dari misi perusahaan yang ingin memenuhi kebutuhan pelanggan akan konsumsi makanan yang halal (Sri, 2018).

- 2) Produk tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran dan lain-lain.

Dalam pembuatan produk makan dan minuman Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya hanya menggunakan bahan-bahan yang halal artinya baik Islam ataupun lembaga MUI tidak melarang mengkonsumsinya (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara oleh Kepala Produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa penggunaan bahan dalam produksi hanya yang diperbolehkan Islam (halal) dan bila menggunakan bahan instan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya hanya mengambil yang berlabel halal lembaga MUI (Sri, 2018).

- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.

Memperhatikan pemotongan bahan yang berasal dari herwani seperti ayam, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya melihan proses pada pemotongan yang berlangsung agar mengetahui tata cara pemotongan sesuai dengan prinsip Islam (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Gudang Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa bahan yang diperoleh dari *supplier* seperti ayam sebelum dilakukannya pengiriman kepala gudang datang ketempat *supplier* terkait guna melihat kondisi dari ayam dan menyaksikan pada proses pemotongannya telah menggunakan tata cara yang diberlakukan Islam (Afros, 2018).

- 4) Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya maka terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat Islam.

Tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan dan transportasi pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya selalu dibersihkan dan dijaga

kesuciannya secara tata aturan yang ada pada Islam dengan tidak digunakan untuk bahan-bahan yang dapat mengharamkan pada produknya (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan *Captain Area* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan tempat-tempat yang berkaitan pada proses produksi setiap harinya selalu dibersihkan. Tempat penyimpanan atau alat-alat yang ada distrilkan dalam artian tempat seperti *freezer* dikhususkan untuk menyimpan ayam atau tidak digunakan untuk bahan lainnya. Hal yang sama pun diberlakukan untuk tempat dan alat-alat yang berkaitan dalam produksi (Karya, 2018).

5) Semua makanan dan minuman tidak mengandung khamar.

Menghindari sesuatu yang dapat mengharamkan pada produk olahannya, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya tidak menggunakan bahan-bahan yang mengandung kimia dari industri minuman keras menegaskan konsistensi dalam menjaga mutu kehalalan produk (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa produksi yang berjalan dalam pembuatan produk tidak ada penggunaan bahan yang jelas-jelas telah dilarang oleh Islam (haram), jika ada bahan seperti itu akan merugikan pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya yang menggunakan label *halalan thayyiban* pada usahanya (Sri, 2018).

Hasil tentang Implementasi makanan halal disajikan dalam tabel.

Tabel 4.6 Standar Makanan Halal

No	Makanan Halal	Implementasi
1.	Produk tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi	Memiliki sertifikat halal sebagai jaminan produk yang diolah terbeas dari penggunaan bahan-bahan yang haram

2.	Produk tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran, dan lain-lain	Menggunakan bahan-bahan yang terjamin kehalalannya dengan kualitas terbaik
3.	Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam	Mengontrol bahan hewani serta proses pemotongan telah sesuai standar rumah makan
4.	Semua tempat penyimpanan, penjualan, tempat pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya maka terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat Islam	Menjaga kebersihan dan kesucian tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan dan transportasi
5.	Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar	Menggunakan bahan-bahan yang halal atau menjauhi penggunaan bahan-bahan haram

Sumber: Data Primer diolah 2018

3. Implementasi Makanan *Thayyib* pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya

Sebagai salah satu rumah makan yang menggunakan labelisasi “*halalan thayyiban*” tentu ada standar yang dilakukan oleh pelaku bisnis Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya. Hal ini, dilakukan untuk tetap menjaga kethayyiban pada produk olahannya.

Adapun standar kethayyiban yang telah diterapkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya berdasarkan wawancara adalah (Ikhwan, 2018):

a. Makanan yang sehat

Proses produksi pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memiliki ketentuan dalam penggunaan jumlah bahannya guna produk memiliki kandungan gizi yang cukup dan seimbang. Selain itu, bahan-bahan yang digunakan memiliki kualitas terbaik dan segar dengan tujuan pada proses produksi dapat menghasilkan makanan yang sehat, karena makanan yang sehat saat dikonsumsi baik bagi perkembangan dan tumbuh manusia (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa dalam penggunaan bahan produksi telah ditetapkan takarannya dari bumbu-bumbu, sayuran, hingga gula untuk minuman oleh pusat. Sehingga mempermudah proses pembuatan makanan atau minuman dengan tidak menerka-nerka banyaknya bumbu ataupun gula. Bahan-bahan yang digunakan Insyaallah berkualitas baik dan segar karena ketika bahan datang dari *supplier* atau pasar langsung disortir, yang baik langsung disimpan dan yang kurang baik langsung disingkirkan. Bahan seperti sayur setiap harinya diganti dengan yang baru artinya bila sayur yang digunakan produksi hari sebelumnya masih tersisa sayur tersebut tidak akan digunakan lagi. Selain itu, minyak goreng pun diberlakukan hal yang sama yang mana setiap harinya akan diganti dengan yang baru namun yang membedakan jika minyak goreng belum sampai 1x24 jam kondisinya sudah menghitam dalam artian sudah tidak layak pakai maka akan diganti dengan yang baru (Sri, 2018).

b. Proporsional

Mengonsumsi makanan dengan porsi yang cukup tidak berlebihan ataupun kekurangan menjadi standar dalam penyajian produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dengan memberikan porsi yang

proporsional. Karna dengan mengkonsumsi makan yang sesuai dengan kebutuhan baik bagi kesehatan tubuh manusia (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa dalam penyajian produk telah memiliki ketetapan yang diatur oleh *trainer* pusat yang menjadi kewenangannya sehingga pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terkait hanya menyajikan produknya sesuai dengan tarakan yang telah diberlakukan (Sri, 2018).

c. Aman

Taraf keamanan pada produk olahan rumah makan merupakan suatu prioritas bagi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya. Dimana makanan harus suci dari kotoran dan terhindar dari segala yang haram. Hal ini, guna mendapatkan produk olahan yang benar-benar *thayyib* sesuai dengan standar yang ditetapkan pada rumah makan (Ikhwan, 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Gudang Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mengatakan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya diperoleh dari *supplier*. Dalam menentukan *supplier*, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya tidak memiliki kriteria khusus hanya saja sebelum pengiriman bahan dari *supplier* ayam misalnya. Kepala produksi terlebih dahulu menghampiri *supplier* terkait melihat kelayakan dan proses pemotongan telah sesuai dengan standar ketentuan yang berlaku (Afros, 2018).

Hasil tentang Implementasi makanan *thayyib* disajikan dalam tabel.

Tabel 4.7 Makanan *Thayyib*

No	<i>Thayyib</i>	Implementasi
1.	Makanan yang sehat	Memiliki takaran dalam penggunaan bahan produksi, menggunakan bahan-bahan berkualitas baik dan segar, dan

		mengganti bahan yang tidak layak pakai dengan yang baru
2.	Proporsional	Memiliki takaran dalam menyajikan produk
3.	Aman	Mengontrol bahan dari <i>supplier</i> serta mengontrol kesesuaian pemotongan dengan standar rumah makan

Sumber: Data Primer diolah 2018

C. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Implementasi Etika Bisnis Islam

Bisnis Islam merupakan kegiatan bisnis yang bukan hanya kegiatan jual beli yang targetnya mendapatkan keuntungan. Namun bisnis harus dilakukan dengan etika dan norma yang mengarah kepada hukum Islam yang sesuai dengan Al-qur'an dan Hadist. Jadi bisnis dibatasi oleh cara mendapat keuntungan dan mengembangkannya dengan konsep halal dan haram. Jika halal dijalankan namun jika haram ditinggalkan. Sehingga bukan selalu keuntungan namun juga mendapatkan keridhoan dari Allah.

Hal ini sesuai dengan penelitian Sampurno tentang etika bisnis Islam (Sampurno, 2015) dalam sisi etika bisnis Islam Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah dijalankan dengan baik, dimana bisnis menjalankan etika berdagang seperti: Kejujuran dilaksanakan dengan mengontrol kinerja karyawan dengan diadakannya evaluasi oleh manajer, Amanah menjalankan visi dan misi perusahaan, Keadilan memberikan pelayanan yang sama dimana tidak ada perlakuan khusus bagi pelanggan yang memiliki status sosial yang lebih tinggi, Menjauhi *gharar*/ketidakpastian memberikan transparansi dengan menjabarkan komponen makanan pada menu sehingga dapat diketahui masakan yang tertera pada menu telah sesuai dengan masakan yang disajikan, Tidak melakukan *ikhtikar*/penimbunan melakukan evaluasi harian yang

bertujuan mengontrol penimbunan *stock* bahan di gudang, Tidak melakukan penipuan menampilkan seluruh daftar harga makanan dan minuman pada daftar menu yang ada sehingga dapat disesuaikan antara daftar menu dengan jumlah yang harus dibayarkan kepada kasir, Mengutamakan masalah atau manfaat tidak mengutamakan bagaimana memperoleh keuntungan tetapi tetap memperhatikan bagaimana usaha mampu memberikan dampak positif atau manfaat bagi masyarakat sekitar.

Dalam hal ini Islam memerintahkan dalam berbisnis agar menjalankan sesuai dengan ahlak islam. Dalam Al-qur'an dijelaskan pada ayat berikut ini:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً
عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

Artinya: “hai orang-orang beriman, jangan lah kamu saling memakan harta sesamemu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku suka-sama suka diantara kamu. Dan jangan lah kamu membunuh dirimu sesungguhnya Allah adalah maha penyayang kepadamu” (QS An-Nisa ayat 29).

Ayat tersebut menerangkan dalam sisi berbisnis tidak diperbolehkan memakan, memanfaatkan, menggunakan, (dan segala bentuk transaksi lainnya) berjalan dengan yang batil, yaitu yang tidak dibenarkan oleh Islam.

Penelitian terlebih dahulu yang dilakukan oleh Elida Elfi Barus dan Nuriani (Barus, 2016) yang berjudul Implementasi Etika Bisnis Islam hasilnya dalam hal bisnis Islam memerintahkan dalam dunia bisnis seorang muslim agar tidak hanya mengincar duniawi semata. Namun, berusaha untuk mendapatkan berkah dari Allah SWT di dunia dan akhirat. RM Wong Solo menjalankan bisnisnya dengan menggunakan konsep bisnis berbasis syariah, bagi mereka kerja adalah jihat. Dan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pun bisnis yang dijalankan tidak

hanya mencari keuntungan materi semata namun juga mencari ridho dari Allah dengan mementingkan keselamatan konsumen.

2. Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH)

a. Sistem Jaminan Halal

Sistem Jaminan Halal merupakan sistem yang dibuat untuk memperoleh dan sekaligus menjamin bahwa produk-produk memiliki bagian integral dari kebijakan perusahaan yang menghasilkan produk yang halal. Sistem jaminan halal menjadi input utama yang berlandaskan konsep syariat dan etika usaha yang mana memadukan seluruh manajemen dengan konsep dasar komitmen memenuhi permintaan dengan kebutuhan konsumen. Mutu dalam sistem jaminan halal menjadi prioritas dalam keseluruhan sistem yang mengacu untuk menjaga dan menghindari produk yang dilarang (haram), meragukan (*subhat*) serta segala yang bersinggungan dalam ketentuan syariat Islam. Penerapan sistem jaminan halal mengharuskan berintergrasi dengan 5 aspek yang menjamin kehalalan suatu produk (Ramlan, 2014).

Dari hasil paparan data hasil penelitian dapat dijelaskan pembahasan mengenai lima aspek sistem jaminan halal yang diterapkan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sebagai berikut:

1) Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (halal *policy*)

Dalam melakukan usaha atau bisnis, perusahaan perlu memiliki *Standard Operating Prosedur* (SOP) untuk menentukan arah kebijakan perusahaan terkait produksi halal. Pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sudah memiliki keterikatan antara SOP yang berjalan baik dari segi bahan maupun penyimpanan telah memiliki standarisasi izin kehalalan menurut kriteria lembaga MUI sebagai pendukung berjalannya SOP yang ditentukan untuk produk yang disajikan.

Dalam hal ini di sisi kebijakan perusahaan tentang halal (halal *policy*) ada kesesuaian dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam poin kebijakan yang diambil perusahaan terkait dengan produksi halal, dimana poin tersebut

menjelaskan apakah perusahaan hanya memproduksi bahan halal saja ataukah bahan non halal. Tanpa kebijakan halal perusahaan tidak akan bisa menentukan arah kerjanya, karna ketika perusahaan hanya memproduksi bahan yang halal implikasinya akan berbeda dengan perusahaan yang tidak memperhatikan aspek halalnya. Pada segi kebijakanpun pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memiliki *Standar Operating Prosedur* (SOP) yang mana dalam kegiatan produksinya bahan-bahan yang digunakan yaitu hanya yang diperbolehkan dalam Islam (halal) dan penyimpanan yang telah disterilkan dari segala yang dapat mengharamkan.

Hasil penelitian terlebih dahulu yang ditulis oleh Ramlan dan Nahrowi (Ramlan, 2014) mengatakan variable-variabel seperti : (1) Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (*halal policy*), (2) Panduan halal (*halal guidelines*), Sistem organisasi halal, (4) Uraian titik kendali krisis keharaman produk, dan (5) Sistem audit halal internal, sangat berpengaruh pada kebijakan perusahaan terhadap produk halal, begitupun dengan lima aspek sistem jaminan halal yang ditetapkan di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya juga berpengaruh terhadap konsistensi produk halalnya.

2) Panduan halal (*halal guidelines*)

Segala uraian tentang halal haram memiliki korelasi akan kethayyiban suatu produk dengan hukum yang telah jelas menurut syariat Islam. Panduan halal terhadap produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya diterapkan pada setiap sistem produksi. Baik dari pemilihan bahan, pengolahan dan penyajian, agar memiliki keterikatan antara panduan halal dengan kethayyiban produk yang ada. Semua hal tersebut disesuaikan dari korelasi ketetapan SJH dan SOP yang telah ditetapkan dan dirumuskan oleh pihak terkait agar mudah difahami oleh setiap staf.

Hal ini sesuai dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam sisi panduan halal di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah dirumuskan secara

jelas sebagai mana dijelaskan diatas bahwa seluruh sistem produksi mulai dari penggunaan bahan, proses, hingga penyajian telah memiliki panduan halal dan *thayyib* dalam bentuk SOP yang kemudian disosialisasikan keseluruh jajaran manajemen dan staf agar proses produksi berjalan sesuai dengan tujuan dari perusahaan.

Penelitian terdahulu terkait dengan Sertifikat Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam dalam Upaya Pelindung Bagi Konsumen Muslim bahwa dari sisi panduan halal supaya diuraikan dalam bentuk *Standar Operating Prosedur* (SOP) secara jelas agar jajaran manajemen dan karyawan dapat memahaminya. Sehingga pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pun harus menguraikan SOP kethayyiban jangan hanya sebatas menggunakan label “*halalan thayyiban*” namun sistem yang berjalanpun harus sesuai dengan prinsip Islam.

3) Sistem organisasi halal

Memiliki sistem terkait dalam bidang-bidang organisasi halal yang dilakukan oleh perwakilan top manajemen dan kontribusi auditor halal agar sesuai dengan SOP. Bidang-bidang organisasi halal memiliki korelasi pada struktur organisasi internal Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya untuk menjamin dan bertanggung jawab pada LPPOM MUI.

Hal ini sesuai dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam sistem organisasi halal Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah dilakukan dengan baik, dimana bidang-bidang organisasi halal seperti *Qualiti Ansurance* (QA) telah dilaksanakan dengan bertanggung jawab bila terjadi sesuatu hal yang diakibatkan produk olahannya, *Qualiti Control* (QC) pun dalam produksi telah dilaksanakan, yang mana Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya selalu menjaga mutu kehalalan produknya, *Purchasing* (pembelian) bahan-bahan untuk produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memperhatikan kelayakan dan kesegarannya, selanjutnya *Research and Development* (R&D) mengadakan *training* sebelum kontrak berlangsung selama 2 bulan dengan memberikan materi

serta mengajarkannya guna mengembangkan produktivitas SDM, *production* yang dilaksanakan selalu dilihat kesesuaiannya penyajian sesuai dengan porsi proposional. Dan bidang organisasi halal yang terakhir yaitu Pergudangan telah dilaksanakan dengan baik yang mana SOP pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah sesuai dengan SJH dengan memperhatikan kesucian tempat penyimpanan dari sesuatu yang mengharamkan.

Penelitian terdahulu yang ditulis oleh Ramlan dan Nahrowi (Ramlan, 2014) yang terkait dengan Sertifikat Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Upaya Pelindungan Bagi Konsumen Muslim dimana bisnis yang mencantumkan label halal untuk melindungi masyarakat yang beraga Islam agar terhindar dari produk makan yang tidak halal harus lah menguraikan lima aspek manual halal salah satunya sistem organisasi hala. Dan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menjalankan bidang-bidang organisasi halal seperti *Qualiti Ansurance* (QA), *Qualiti Control* (QC), *Research and Development* (R&D), *Production*, Pergudangan dengan baik.

4) Uraian kendali krisis keharaman produk

Berupaya untuk mencegah terjadi keharaman pada produk olahannya salah satunya yaitu dengan melakukan kontrol terhadap seluruh proses mulai dari penggunaan bahan-bahan dan tempat yang akan digunakan produksi dilakukan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya agar produk yang dihasilkan terhindar dari bahan-bahan yang diharamkan.

Hal ini sesuai dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam kendali krisis keharaman Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mencegah terjadinya kesalahan dan penyimpangan dalam produksi halal dengan selalu melakukan kontrol terhadap bahan-bahan yang akan digunakan. Selain itu Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya juga mengontrol kesucian tempat-tempat yang digunakan dalam produksi produk dalam upaya menghindari hal-hal yang dapat mengharamkan.

Penelitian terdahulu terkait Sertifikat Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Upaya Pelindungan Bagi Konsumen Muslim bahwa disisi uraian kendali krisis keharaman produk bertujuan mencengah penyimpangan pada proses produksi halalnya dengan setiap berjalannya produksi harus mengacu pada pedoman halal yang telah dibuat. Bagitupun pengendalian yang dilakukan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya selalu mengontrol pada bahan-bahan yang akan digunakan dan tahapan-tahapan prosesnya agar selaras dengan *Standar Operation Prosedur* (SOP) yang diberlakukan.

5) Sistem audit internal

Dalam sistem audit internal, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan *Standar Operation Prosedur* (SOP) yang telah disinkronkan dengan sistem jaminan halal lembaga MUI guna menjaga konsistensi mutu kehalalan terhadap produk olahannya.

Hal ini sesuai dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam audit internal Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dilaksanakan oleh *captain area* dan *trainer area* mengontrol berjalannya SOP yang telah ditetapkan guna menjaga mutu kehalalan. Pengontrolan yang dilakukan yaitu terhadap bahan-bahan yang digunakan dan penyimpanan dilihat kelayanya bahan-bahan serta kesucian tempat yang akan digunakan untuk bahan-bahan produksi dan hasil dari audit akan dilaporkan ke pusat. Jika terjadi perbedaan sistem yang berjalan dengan SOP yang telah ditetapkan kepala produksi terkait akan diberi teguran dan diberi arahan kembali mengenai SOP yang telah ditetapkan agar kepala produksi dapat membenahinya.

Hasil penelitian terdahulu yang dilakukan Ramlan dan Nahrowi (Ramlan, 2014) yang berjudul Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim hasilnya dalam hal sistem audit internal haruslah dilaksanakan evaluasi

pada sistem yang berjalan secara priodik. Dalam penelitian ini memiliki persamaan yaitu dapat dilihat hubungan melakukan evaluasi pada sistem yang berjalan agar sesuai SOP oleh *captain area* dan *trainer area* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya yang dilakukan dengan baik sehingga menghasilkan produk bermutu halal secara konsisten.

b. Standar Makanan Halal

Penerapan sistem jaminan halal meliputi segala produk, bahan, penyimpanan, pengolahan, dan penjualan diuraikan secara tertulis dalam bentuk manual halal yang saling berkontribusi agar menjadikan suatu produk baik akan kandungan zat dan tidak memberikan efek negatif bagi tubuh. Di Al-qur'an Allah SWT menegaskan dalam firmanNya (QS Al-Maidah ayat 3) mengenai segala bahan dan proses yang mana barang tersebut dikatakan haram serta segala proses untuk menjadikan barang tersebut halal bagi seluruh umat.

Dalam hal ini disisi makanan halal ada kesesuaian dengan teori Ramlan dan Nahrowi tentang standar makanan halal (Ramlan, 2014) dalam produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menggunakan bahan-bahan yang halal dan terekomendasi oleh lembaga MUI, serta bahan yang berasal dari hewani melihat pemotongan guna mengetahui kesesuaian bahan dengan standar rumah makan. Kemudian, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menghindari penggunaan bahan-bahan kimia terutama yang berasal dari industri minuman keras. Selain itu, tempat penyimpanan, penjuan, dan pengolahan selalu menjaga kebersihan dan kesuciannya.

Penelitian terkait dengan Pengaruh Prilaku Konsumen dan Label Halal Produk Makanan Rumah Tangga terhadap Keputusan Konsumsi bahwa disisi standar makanan halal tidak boleh mengandung dari bagian binatang atau sesuatu yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya atau tidak disembelih menurut ajaran Islam, tidak mengandung sesuatu yang digolongkan najis menurut ajaran Islam seperti bangkai hewan, babi, anjing, darah, arak, dan sejenisnya, kemudian tidak mengandung

bahan haram. Begitupun standar makanan halal yang diterapkan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menggunakan bahan yang halal dan disembelih dengan prinsip Islam, menjauhi penggunaan bahan kimia dari industri minuman keras, kemudian selalu menjaga kebersihan dan kesucian tempat produksi.

3. Implementasi Sistem jaminan *thayyib*

Produk makanan atau minuman dapat dikatakan *thayyib* bilamana produk yang berarti makan tidak kotor dari segi zatnya atau rusak (kardarluasa), atau bercampur benda najis maka dapat diartikan yakni produk yang benar-benar baik untuk dikonsumsi. *Thayyib* atau dapat diartikan lezat, baik, sehat, menentramkan dan paling utama memiliki standar yang telah Allah SWT tetapkan, karna dibalik perintah-Nya memiliki makna yang sangat besar. Standar *thayyib* suatu produk makanan tidak terlepas dari makanan yang baik, proposional, dan aman bagi setiap individu (Kartubi, 2013).

Sistem jaminan *thayyib* memiliki banyak makna dengan keterikatan pada perbedaan antara individu satu dan individu lain maka tolak ukur kethayyiban makanan atau minuman untuk dikonsumsi pastilah terdapat perbedaan. Perbedaan yang ada memberikan hak pada setiap individu untuk memilah, menganalisa dan mengerti hal baik bagi dirinya.

Dari Abu Hurairah R.A berkata; “...dan sesungguhnya Allah telah memerintahkan orang-orang yang beriman untuk (melakukan) perintah yang disampaikan-Nya kepada para nabi. Kemudian beliau membea firman Allah, ‘hai rosul-rosul, makanlah dari yang baik-baik dan kerjakanlah amalahan yang shaleh’ dan firman-Nya ‘hai orang-orang yang beriman, makanlah dari makanan yang baik-baik yang telah kami anugrahan kepadamu’ ...”(HR. Muslim).

Dari hasil paparan data hasil penelitian dapat dijelaskan pembahasan mengenai standar makanan *thayyib* dengan makanan sehat, proposional, dan aman yang diterapi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sebagai berikut:

a. Makanan yang sehat

Produksi yang ada pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memiliki standar dalam penggunaan jumlah bahan dengan kandungan gizi yang cukup dan seimbang. Selain itu bahan-bahan yang digunakan pun memiliki kualitas yang baik dan segar. Hal ini bertujuan mendapatkan produk yang sehat, karna mengkonsumsi makanan yang sehat sangat baik bagi perkembangan dan tumbuh manusia.

Dalam hal ini disisi makanan yang sehat ada kesuaian dengan teori Mahalli tentang standar makanan *thayyib* (Mahali, 2013) dalam pembuatan produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memiliki standar jumlah penggunaan bahan-bahannya dalam menentukan kadar kandungan gizi. Bahan-bahan yang digunakan pun dipilih kualitas terbaiknya. Sehingga menghasilkan produk yang sehat dan baik dikonsumsi tubuh.

Dalam hal ini Islam menganjurkan untuk mengkonsumsi makanan yang memiliki kandungan zat gizi yang cukup dan seimbang, karna dengan makanan yang sehat baik bagi perkembangan dan pertumbuhan tubuh. Salah satunya dengan mengkonsumsi makanan yang berasal dari hewan ternak. Dalam Al-quran telah dijelaskan pada ayat berikut ini:

وَاللّٰهُمَّ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيْهَا دِفْءٌ وَمَنْفَعٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُوْنَ ﴿٥﴾

Allah SWT berfirman : “Dan dialah yang telah menciptakan binatang ternak untuk kamu padanya ada (bulu) yang menghangatkan dan bermanfaat, dan sebagian kamu makan” (QS Al-Nahl ayat 5).

Penelitian terdahulu yang ditulis oleh As’ad Umar (Umar, 2014) yang terkait dengan Konsep *Halalan Tayyiban* dalam Perspektif Islam dalam makanan *thayyib* berarti makanan tersebut haruslah sehat atau memiliki gizi yang cukup dan seimbang. Dalam penelitian ini memiliki persamaan yaitu memproduksi makanan yang sehat dan dapat dilihat hubungan dengan memiliki takaran dalam jumlah bahan-bahan yang digunakan dengan tujuan produk yang dihasilkan Rumah Makan Ayam

Penyet Surabaya memiliki kandungan gizi yang cukup dan seimbang saat dikonsumsi.

b. Proposional

Mengonsumsi makanan dengan porsi yang cukup tidak berlebihan atau kekurangan menjadi standar dalam penyajian produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dengan memberikan porsi yang proposional. Karna dengan mengonsumsi makan yang sesuai dengan kebutuhan baik bagi kesehatan tubuh manusia.

Hal ini sesuai dengan teori Saksono tentang standar makanan *thayyib* (Saksono, 1996) dalam sisi porsi penyajian pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya tidak berlebihan atau pun kekurangan sebagai mana telah dijelaskan diatas bahwa standar penyajian telah ditetapkan. kemudian Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya selalu memperhatikan pelaksanaan standar tersebut dimana trainer area melakukan kontrol setiap harinya. Sehingga penyajian produk sesuai dengan kebutuhan tubuh agar baik bagi kesehatan dengan porsi yang proposional selalu terjaga.

Dalam hal ini pun sesuai dengan makanan proposional dimana Islam menganjurkan untuk mengonsumsi makanan yang sesuai dengan kebutuhan artinya tidak berlebihan-lebihan dari apa yang dibutuhkan tubuh dan tidak kekurangan. Dalam Al-qur'an dijelaskan melarang manusia untuk berlebihan-lebihan pada ayat berikut:

قُلْ إِنَّمَا حَرَّمَ رَبِّيَ الْفَوَاحِشَ مَا ظَهَرَ مِنْهَا وَمَا بَطَنَ وَالْإِثْمَ وَالْبَغْيَ بِغَيْرِ الْحَقِّ وَأَنْ تُشْرِكُوا بِاللَّهِ مَا لَمْ يُنَزِّلْ بِهِ سُلْطَانًا وَأَنْ تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا تَعْمُونَ ﴿٣١﴾

Artinya: “hai anak adam pakailah pakaianmu yang indah disetiap memasuki masjid, makan dan minumlah, dan jangan berlebihan. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berlebihan” (QS Al-‘Araf ayat 31).

Ayat tersebut mengajarkan supaya makanlah sesuai dengan kebutuhan tubuh. Selain tidak baik bagi keberlangsungan tubuh, tidak memperhatikan porsi saat mengonsumsi dapat mengakibatkan

seseorang menjadi malas dan cenderung mengantuk tanpa disadari hal tersebut dapat mengganggu kegiatan beribadah.

Penelitian terdahulu yang terkait dengan Konsep *Halalan Tayyiban* dalam Perspektif Islam dalam makanan *thayyib* barti haruslah mengkonsumsi dengan porsi proposional atau sesuai dengan kebutuhan pemakan, tidak berlebihan dan tidak kekurangan. Dan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pun memiliki standar dalam penyajian memberikan porsi yang tidak berlebih-lebihan ataupun kekurangan dengan tujuan memberikan dampak baik bagi kesehatan tubuh pemakan.

c. Aman

Taraf keamanan pada produk olahan rumah makan merupakan suatu prioritas bagi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya. Dimana makanan harus suci dari kotoran dan terhindar dari segala yang haram. Hal ini, guna mendapatkan produk olahan yang benar-benar *thayyib* sesuai dengan standar yang ditetapkan pada rumah makan.

Hal ini sesuai dengan teori Shihab tentang standar makanan *thayyib* (Shihab, 1997) dalam keamana Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah melakukannya dengan baik, dimana mendatangkan terkait bahan-bahan yang akan digunakan produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sangat diperhatikan sumbernya guna memastikan tingkat kelayakan dan terhindar dari segala yang mengharamkan.

Dalam hal ini pun sesuai dengan keamanan produk yang mana Islam memerintahkan untuk mengkonsumsi makanan yang suci dari kotoran dan terhindar dari yang haram. Dalam Al-qur'an dijelaskan pada ayat berikut ini:


 وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Allah SWT berfirman: “dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya” (QS Al-Maidah ayat 88).

Ayat tersebut menjelaskan dalam sisi mengkonsumsi makan agar menghindari dari segala yang kotor dan haram guna memberi rasa aman. Selain itu, tidak mengkonsumsi makanan yang kotor dan harampun dapat menjaga kesehatan jasmani dan rohani.

Penelitian terdahulu terkait dengan Konsep *Halalan Tayyiban* dalam Perspektif Islam bahwa makan haruslah aman berarti tidak menyebabkan penyakit, dengan kata lain, menurut keselamatan manusia dan ukrawi. Sehingga pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya yang berlabel “*halalan thayyiban*” pun memproduksi produk yang aman dengan memperhatikan pembelian bahan-bahan agar mendapat kelayakan dan terhindar dari bahan yang haram.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian tentang sistem jaminan halal dan *thayyib* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya maka dapat diambil kesimpulan yang merupakan jawaban dari permasalahan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Etika Bisnis Islam

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menerapkan etika bisnis Islam dengan menjalankan etika berdagang dari segi manajemen, dengan menerapkan evaluasi untuk memantau kinerja karyawan agar dapat mewujudkan visi dan misi perusahaan. Memberikan kesetaraan pelayanan pada para pelanggan ditekankan kepada karyawan. Kemudian dari segi produk yang dijual memberikan transparansi komponen makanan dan minuman serta menampilkan harga pada daftar menu, dan selalu memantau *stock* bahan-bahan produksi. Selain itu dari segi sistem manajemen sebagian hasil yang didapat diberikan kepada masyarakat yang kurang mampu.

2. Implementasi Sistem jaminan halal

a. Sistem jaminan halal

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menerapkan sistem jaminan halal yang berlandaskan lima aspek dalam label halal baik dari segi kebijakan perusahaan, mensosialisasikan SOP kepada para staf. Kemudian menjalankan bidang-bidang organisasi halal seperti *quality assurance*, *quality control*, *purchasing*, *research* dan *development*, *production*, dan pergudangan. Dari segi pengendalian krisis keharaman memantau penggunaan bahan dan tempat. Selain itu dari segi sistem audit dilakukan satu bulan sekali oleh *captain area* dan perwakilan pusat (*trainer area*).

b. Standar Makanan halal

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menerapkan produk halal yang berlandaskan lima aspek manual halal, baik dari segi produk dan penggunaan bahan-bahan pokok maupun tambahan yang berlabel halal MUI. Selain itu dari segi tempat selalu menjaga kebersihan dan kesuciannya.

3. Sistem Jaminan *Thayyib*

Dalam penerapan sistem jaminan *thayyib* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya yang berlandaskan makanan sehat, proposional, dan aman sudah diterapkan dengan baik. Dari segi makanan sehat memproduksi produk makanan dan minuman yang memiliki kandungan gizi yang cukup dan seimbang. Kemudian dari segi proporsional menyajikan produk dengan porsi yang tidak berlebihan ataupun kekurangan. Selanjutnya dari segi aman memproduksi produk yang tidak menyebabkan penyakit demi keselamatan para konsumen.

B. Saran

1. Untuk Manajemen Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya jalan Affandi Yogyakarta

- a. Dalam memberi rasa nyaman kepada para konsumen, pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya perlu memberikan fotocopy sertifikat halal lembaga MUI pada setiap cabangnya agar bila terjadi sidak oleh pihak MUI tidak perlu harus menghubungi pihak pusat sebagai efisiensi kinerja perusahaan.
- b. Dalam penerapan halalan thayyiban perlu adanya keterbukaan pada kethayyiban setiap menu (komposisi) baik kadar gizi dan kandungan agar tiap konsumen dapat mengetahui, menganalisa dan memesan komposisi apa yang seharusnya baik untuk dirinya guna menjadi konsumen yang berkualitas.

2. Penelitian Selanjutnya

Ditunjukkan untuk penelitian selanjutnya, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dalam penelitian berikutnya dengan sudut pandang yang berbeda, penelitian yang penulis lakukan hanya meliputi bisnis Islam dan implementasi sistem jaminan halal dan *thayyib* secara umum dan sudah banyak yang tahu akan sistem jaminan halal dan *thayyib* yang peneliti gunakan ini. Mungkin dimasa yang akan datang perlu dilakukan penelitian secara mendalam guna mendapatkan metode-metode baru yang dapat dilakukan dalam melakukan sistem jaminan halal dan *thayyib*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- As-Sayuthi, J., & Al-Mahali, J. (2013). *Tafsir al-Qur'an al-Adhim Lil Imam al-Jalalain*. Semarang: Toha Putra tt.
- Barus, E. E., & Nuriani. (2016). Implementasi Etika Bisnis Islam, 2(September), 125-146. Retrieved from <http://jurnal.unsyiah.ac.id/JPED/article/view/6690%0D%0A>
- Djakfar, & Muhammad. (2008). *Etika Bisnis Islam Tataran Teori Dan Praktis*. Malang: UIN Malang Press.
- Djunaeni, M. E. (2015). Etika Bisnis Syariah, 1–21. Retrieved from <http://id.portalgaruda.org/index.php?page=5&ipp=10&ref=browse&mo=viewjournal&journal=9459>
- Fatkurohmah. (2015). Pengaruh Pemahaman Label Halal dan Faktor Sosial Terhadap Niat Membeli Produk Makanan Kemasan Berlabel Halal, 1–77. Retrieved from <http://eprints.uny.ac.id/24694/1/SKRIPSI.pdf>
- Fauzan, & Nuryana, I. (2014). Kepuasan Pelanggan Warung Bebek, 38-55. Retrieved from <http://ejournal.unikama.ac.id/index.php/JEKO/article/download/774/47/>
- Fitri Amalia. (2013). ETIKA BISNIS ISLAM: Konsep dan Implementasi pada Pelaku Usaha Bisnis, (November), 116–125. Retrieved from <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/iqtishad/article/view/1373>
- Fu'ad, M. A. B. (1945). *Mutiara Hadist Shahih Bukhari Muslim*. PT. Bina Ilmu.
- Herliani, Y. (2016). Pengaruh Perilaku Konsumen dan Label Halal Produk Makanan Rumah Tangga Terhadap Keputusan di Palangkaraya, (November), 1–106. Retrieved from <http://e-journal.iain-palangkaraya.ac.id/index.php/qardh/article/view/827>
- Huberman, M. dan. (1992). *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Kartubi. (2013). Keutamaan Mengkonsumsi Makanan Halalan Thayyiban, 58–67. Retrieved from <https://studylibid.com/doc/471789/keutamaan-mengkonsumsi-makanan-halalan-thayyiba>
- Kemenag. (2018). Kemenag Terima Promoting Indonesia Islamic Higher Education. Oktober, 31, 2018. Retrieved from <https://kemenag.go.id/berita/read/302900>
- LPPOM MUI. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, (Agustus), 1–36. Retrieved from <http://www.halalmui.org/images/stories/pdf/sjh-indonesia.pdf>
- Muhammad, & Fauroni, L. (2002). *Visi al-Qur'an tentang Etika dan Bisnis*. Jakarta: Salemba Diniyah.
- Muniya Alteza, M. S. (2011). *Pengantar Bisnis: Teori dan Aplikasi di Indonesia*. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi Universitas Negri Yogyakarta.
- Nawawi, Dan, H., & Hadari, M. M. (1995). *Instrumen Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ramlan, & Nahrowi. (2014). Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim, 145–154. Retrieved from <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/ahkam/article/view/1251>
- Saksono, L. (1996). *Al-Qur'an Sebagai Obat dan Penyembuhan Melalui Makanan*. Bandung: Al-Ma'arif.
- Sampurno, W. M. (2015). Dampak Penerapan Etika Bisnis Terhadap Kemajuan Bisnis Home Industry pada Perusahaan, 1–21. Retrieved from <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/2144>
- Shihab, Q. (1997). *Wawasan al-Qur'an Tafsir Maudhui Atas Berbagai Persoalan Ummat*. Bandung: Mizan.
- Soehartono, I. (2003). *Metode Penelitian Sosial; Suatu Tehnik Penelitian Bidang Kesejahteraan Sosial dan Ilmu Sosial Lainnya*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif,*

Kualitatif, dan R&D, 137. Retrieved from <http://thesis.binus.ac.id/Doc/Bab3Doc/2014-1-01057-MC Bab3001.doc>

Sugiyono. (2010). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

Sumarwan, U. (2011). *PERILAKU KONSUMEN Teori dan Penerapan dalam Pemasaran*. Bogor: Ghalia Indonesia.

Umar, A. (2014). Konsep Halalan Thayyiban dalam Perspektif Islam, *I*, 43–63. Retrieved from <http://ejournal.unhasy.ac.id/index.php/irtifaq/article/download/82/2>

[www.ayampenyetsurabaya](http://www.ayampenyetsurabaya.com/). (2018). Profil Perusahaan. Retrieved from www.ayampenyetsurabaya.com/

LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian

DRAF WAWANCARA

IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM PADA SISTEM JAMINAN HALAL DAN THAYYIB PADA RUMAH MAKAN AYAM PENYET SURABAYA

Hari/ Tanggal :

Durasi Wawancara:

Identitas Diri

Nama Responden :

Usia :

Agama :

Jabatan :

A. Profil Ayam Penyet Surabaya

1. Kapan dan bagaimana sejarah berdirinya Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya?
2. Bagaimana Struktur organisasi dan kinerja kepengurusan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya?

B. Etika Bisnis Islam

3. apakah pemilik/pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menerapkan prinsip kejujuran dalam mengelola usaha yang dijalankan?
4. Jika iya, Apakah pemilik melakukan evaluasi atau pemantauan terhadap seluruh karyawan untuk mengetahui kinerja dan kejujuran karyawan?

5. Apakah dalam penyajian makanan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?
6. Apakah harga yang dibayarkan oleh pelanggan telah sesuai dengan harga dalam daftar menu?
7. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?
8. Apakah pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memberikan pelayanan yang sama terhadap pelanggan tanpa memandang status social, jabatan maupun kekayaan?
9. Apakah pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pernah melakukan penimbunan beras maupun bahan-bahan lainnya untuk tujuan tertentu?
10. Apakah pengelolaan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini telah memberikan kepuasan bagi pelanggan dan juga menguntungkan bagi pelaku usaha sendiri?

C. Sistem Jaminan Halal

11. Apakah kebijakan SOP mengenai sistem jaminan halal rumah makan ayam penyet surabaya telah sesuai dengan ketentuan MUI?
12. Jika iya, apakah rumah makan memiliki SOP kethayyiban produk?
13. Jika jawaban pada poin 12 ya, apakah sistem organisasi di rumah makan terkait *quality assurance* telah terorganisir dengan baik sesuai dengan SOP?
14. Bila terjadi sesuatu hal yang disebabkan produk rumah makan, apakah rumah makan memberikan kebijakan untuk mengatasi permasalahan yang terjadi?
15. Jika jawaban pada poin 14 ya, Apakah *quality control* telah sesuai dengan SJH dalam pengolahan produk ?
16. Jika ya, apakah rumah makan memiliki standar jaminan mutu?
17. Jika sistem jaminan mutu memiliki konsistensi terhadap SJH, apakah terdapat kesesuaian *purchasing* pada SOP yang telah ditetapkan?

18. Jika iya, Apakah rumah makan dalam melakukan kebijakan sistem jaminan mutu terdapat evaluasi untuk mengembangkan produktivitas SDM baik traning ataupun pelatihan?
19. Efektivitas dalam pelaksanaan traning ataupun pelatihan dalam pengembangan produktivitas SDM yang baik, apakah sistem *production* yang berjalan telah sesuai dengan kebutuhan rumah makan?
20. Apakah pergudangan rumah makan memiliki standarisasi SOP yang sesuai SJH?
21. Jika ya, apakah terdapat praturan khusus dalam audit internal untuk mengatasi pengendalian krisis keharaman bahan di luar SOP?
22. Apakah pengendalian keharaman mencakup proses pengolahan produk?
23. Jika iya, apakah di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terdapat prosedur tertulis mengenai pelaksanaan audit internal?
24. Jika jawaban pada point 23 ya, apakah ruang lingkup audit internal telah mencakup seluruh aspek implementasi SJH?
25. Jika jawaban pada point 24 ya, apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan?
26. Jika jawaban pada point 25 ya, apakah audit internal dilakukan oleh pihak yang independen terhadap pihak yang diaudit?
27. Jika jawaban pada point 25 ya, apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit?
28. Jika audit telah dilakukan dan ditemukan kelemahan/ketidak sesuaian implementasi SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal (kebijakan, prosedur dan kriteria), apakah tindakan koreksi telah dilakukan?

29. Jika iya, apakah tindakan koreksi dapat menyelesaikan kelemahan yang ditemukan pada audit internal dan menghindari terulangnya kembali dimasa yang akan datang?
30. Jika jawaban pada point 25 ya, apakah bukti pelaksanaan audit internal dipelihara?

D. Standar Makanan Halal

31. Apakah dalam pengolahan produk di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terdapat penggunaan bahan kimia dari industri minuman keras seperti etanol dan alcohol?
32. Apakah dalam daftar menu terdapat makanan yang menggunakan campuran bahan dari babi atau turunannya?
33. Apakah terdapat prosedur penyimpanan bahan dan produk?
34. Apakah prosedur tersebut telah dapat menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan atau najis?
35. Apakah ada penggunaan bahan seperti: (i) air untuk bahan baku/bahan tambahan, (ii) sanitiser/cleaning agent dan kuas yang kontak langsung dengan bahan/produk?
36. Jika iya, apakah bahan tersebut telah dimasukkan kedalam daftar bahan?
37. Apakah semua fasilitas produksi yang ada dalam rumah makan ini seperti outlet, dapur dan tempat penyimpanan bahan/produk telah dicantumkan dalam form aplikasi?
38. Apakah semua produk sudah didaftarkan? Khususnya untuk rumah makan dan dapur halal yang dimaksud produk adalah semua menu yang dijual?

E. Standar Makanan *Thayyib*

39. Apakah Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini mendapatkan bahan baku dari *supplier*?
40. Jika iya, apakah telah sesuai dengan standar rumah makan?
41. Jika jawaban pada poin 20 ya, apakah *supplier* telah sesuai dengan rumah makan dan memiliki lembaga yang memantau kehalalannya?

42. Apakah menu disajikan dalam porsi yang proporsional?
43. Jika iya, apakah ada standar menyajikan makanan yang proporsional?

KUESIONER PENELITIAN
IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM PADA SISTEM
JAMINAN HALAL DAN THAYYIB PADA RUMAH MAKAN
AYAM PENYET SURABAYA

Hari/ Tanggal :

Durasi Wawancara:

Identitas Diri

Nama Responden :

Usia :

Agama :

Jabatan :

NO	PERTANYAAN	HASIL PERIKSA		KETERANGAN
		YA (✓)	TIDAK (✓)	
	ETIKA BISNIS ISLAM			
1.	Apakah pemilik/pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menerapkan prinsip kejujuran dalam mengelola usaha yang dijalankan?			
2.	Jika iya, apakah pemilik melakukan evaluasi atau pemantauan terhadap seluruh karyawan untuk mengetahui kinerja dan kejujuran karyawan?			
3.	Apakah dalam penyajian makanan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?			
4.	Apakah harga yang dibayarkan oleh pelanggan telah sesuai dengan harga dalam daftar menu?			
5.	Apakah bahan-bahan yang digunakan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam			

	daftar menu?			
6.	Apakah pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memberikan pelayanan yang sama terhadap pelanggan tanpa memandang status social, jabatan maupun kekayaan?			
7.	Apakah pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pernah melakukan penimbunan beras maupun bahan-bahan lainnya untuk tujuan tertentu?			
8.	Apakah pengelolaan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini telah memberikan kepuasan bagi pelanggan dan juga menguntungkan bagi pelaku usaha sendiri?			
SISTEM JAMINAN HALAL				
9.	Apakah kebijakan SOP mengenai sistem jaminan halal rumah makan ayam penyet surabaya telah sesuai dengan ketentuan MUI?			
10.	Jika iya, apakah rumah makan memiliki SOP kethayyiban produk?			
11.	Jika jawaban pada poin 9 ya, apakah sistem organisasi di rumah makan terkait <i>quality assurance</i> telah terorganisir dengan baik sesuai dengan SOP?			
12.	Bila terjadi sesuatu hal yang disebabkan produk rumah makan, apakah rumah makan memberikan kebijakan untuk mengatasi permasalahan yang terjadi?			
13.	Jika jawaban pada poin 11 ya, Apakah <i>quality control</i> telah sesuai dengan SJH dalam pengolahan produk ?			

14.	Jika ya, apakah rumah makan memiliki standar jaminan mutu?			
15.	Jika sistem jaminan mutu memiliki konsistensi terhadap SJH, apakah terdapat kesesuaian <i>purchasing</i> pada SOP yang telah ditetapkan?			
16.	Jika iya, Apakah rumah makan dalam melakukan kebijakan sistem jaminan mutu terdapat evaluasi untuk mengembangkan produktivitas SDM baik training ataupun pelatihan?			
17.	Efektivitas dalam pelaksanaan training ataupun pelatihan dalam pengembangan produktivitas SDM yang baik, apakah sistem <i>production</i> yang berjalan telah sesuai dengan kebutuhan rumah makan?			
18.	Apakah pergudangan rumah makan memiliki standarisasi SOP yang sesuai SJH?			
19.	Jika ya, apakah terdapat praturan khusus dalam audit internal untuk mengatasi pengendalian krisis keharaman bahan di luar SOP?			
20.	Apakah pengendalian keharaman mencakup proses pengolahan produk?			
21.	Jika iya, apakah di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terdapat prosedur tertulis mengenai pelaksanaan audit internal?			
22.	Jika jawaban pada point 20 ya, apakah ruang lingkup audit internal telah mencakup seluruh aspek implementasi SJH?			
23.	Jika jawaban pada point 22 ya, apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya			

	enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan?			
24.	Jika jawaban pada point 23 ya, apakah audit internal dilakukan oleh pihak yang independen terhadap pihak yang diaudit?			
25.	Jika jawaban pada point 23 ya, apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit?			
26.	Jika audit telah dilakukan dan ditemukan kelemahan/ketidaksesuaian implementasi SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal (kebijakan, prosedur dan kriteria), apakah tindakan koreksi telah dilakukan?			
27.	Jika iya, apakah tindakan koreksi dapat menyelesaikan kelemahan yang ditemukan pada audit internal dan menghindari terulangnya kembali dimasa yang akan datang?			
28.	Jika jawaban pada point 23 ya, apakah bukti pelaksanaan audit internal dipelihara?			
	STANDAR MAKANAN HALAL			
29.	Apakah dalam pengolahan produk di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terdapat penggunaan bahan kimia dari industri minuman keras seperti etanol dan alcohol?			
30.	Apakah dalam daftar menu terdapat makanan yang menggunakan campuran bahan dari babi atau turunannya?			
31.	Apakah terdapat prosedur penyimpanan bahan dan produk?			

32.	Apakah prosedur tersebut telah dapat menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan atau najis?			
34.	Apakah ada penggunaan bahan seperti: (i) air untuk bahan baku/bahan tambahan, (ii) sanitizer/cleaning agent dan kuas yang kontak langsung dengan bahan/produk?			
35.	Jika iya, apakah bahan tersebut telah dimasukkan kedalam daftar bahan?			
36.	Apakah semua fasilitas produksi yang ada dalam rumah makan ini seperti outlet, dapur dan tempat penyimpanan bahan/produk telah dicantumkan dalam form aplikasi?			
37.	Apakah semua produk sudah didaftarkan? Khususnya untuk rumah makan dan dapur halal yang dimaksud produk adalah semua menu yang dijual?			
STANDAR MAKANAN THAYYIB				
37.	Apakah Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini mendapatkan bahan baku dari <i>supplier</i> ?			
38.	Jika iya, apakah telah sesuai dengan standar rumah makan ?			
39.	Jika jawaban pada poin 37 ya, apakah <i>supplier</i> telah sesuai dengan rumah makan dan memiliki lembaga yang memantau kehalalannya ?			
40.	Apakah menu disajikan dalam porsi yang proporsional ?			
41.	Jika iya, apakah ada standar menyajikan makanan yang proporsional ?			

Keterangan: **Ya dan Tidak**

Lampiran 2. Data Hasil Penelitian

a. Data Hasil Wawancara

HASIL WAWANCARA 1

Hari/ Tanggal : Sabtu, 28 Juli 2018

Durasi Wawancara: 1 jam

Identitas Diri

Nama Responden : Ikhwan Anshori

Usia : 24 tahun

Agama : Islam

Jabatan : Pimpinan cabang

A. Profil Ayam Penyet Surabaya

1. Kapan dan bagaimana sejarah berdirinya Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya?

Jawab:

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Jl Affandi No.28, Gejayan Yogyakarta berdiri pada bulan November 2012. Awal mula berinya rumah makan diawali dengan berdirinya Ayam Bakar Wongsolo/wongsolo grup yang merupakan induk cabang.

2. Bagaimana Struktur organisasi dan kinerja kepengurusan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya?

Jawab:

Struktur organisasi di rumah makan cabang Gejayan ini ada manajer cabang yang bertugas mengkordinasi keseluruhan kegiatan operasional baik produksi, keuangan dan personalia, bendahara bertugas mengkordinir kasir dan membuat laporan keuangan untuk dilaporkan ke pusat, *captain area* mengurus perijinan perusahaan dan melakukan pengawasan/pembinaan pada karyawan, kepada guadang bertugas memelihara keser kesediaan barang dan bahan produksi,

belanja dibawah langsung oleh kepala gudang bertugas membeli barang baku, bahan pembantu dan peralatan oprasional, kepala produksi bertugas memasak makanan yang dipesan dan memeriksa barang baku sebelum dimasak serta mengatur sajian pada menu pesanan.

B. Etika Bisnis Islam

3. Apakah pemilik/pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menerapkan prinsip kejujuran dalam mengelola usaha yang dijalankan?

Jawab:

Secara kejujuran kita hanya bisa mencengahnya agar tidak terjadi kecurangan atau penyimpangan dalam pekerjaan jadi setiap jam kerja berakhir kita adakan evaluasi kinerja.

4. Jika iya, Apakah pemilik melakukan evaluasi atau pemantauan terhadap seluruh karyawan untuk mengetahui kinerja dan kejujuran karyawan?

Jawaban:

Evaluasi kinerja diadakan setiap harinya setelah jam kerja berakhir baik melihat kesesuaian pendapatan dengan penjualan ataupun menyampaikan keluhan kesah karyawan.

5. Apakah dalam penyajian makanan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?

Jawab:

Dari segi penyajian jadi kita hanya menyajikan makan dan minuman yang tertera pada daftar menu diluar itu kita tidak memproduksi atau menjualnya.

6. Apakah harga yang dibayarkan oleh pelanggan telah sesuai dengan harga dalam daftar menu?

Jawab:

Untuk harga jadi kita telah lampirkan pada daftar menu, setiap ada kenaikanpun kita *update* dengan yang baru jadi mempermudah

pelanggan sebelum membayar kekasir karna dapat memperkirakan terlebih dahulu biaya yang harus dikeluarkan.

7. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?

Jawab:

Bahan produksi kita menggunakan bahan yang sesuai dengan apa yang kita jual artinya kita menjual juice jeruk pada daftar menu ya kita menggunakan jeruk sebagai bahan dasarnya.

8. Apakah pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memberikan pelayanan yang sama terhadap pelanggan tanpa memandang status social, jabatan maupun kekayaan?

Jawab:

Pelayanan yang kita berikan kepada pelanggan setara artinya tidak ada perlakuan khusus antara satu pelanggan dengan pelanggan lainnya dan kita menggunakan salam/sapaan secara global jadi walau kita bisnis berkonsep Islami tapi pengunjung kita bukan hanya muslim saja tapi non muslim juga.

9. Apakah pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pernah melakukan penimbunan beras maupun bahan-bahan lainnya untuk tujuan tertentu?

Jawab:

Bahan produksi yang kita gunakan selalu *fresh* jadi setiap harinya kita selalu ganti dengan yang baru jika bahan sebelumnya tidak habis langsung kita buang, untuk bahan yang kita stock itu hanya ayam dari *supplier* itupun tidak lama 2-3 hari kita targetkan habis, namun beras kita produksi sendiri di pusat solo jadi kita tidak menyetok terlalu banyak karna kalau cabang butuh bisa langsung menghubungi pusat.

10. Apakah pengelolaan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini telah memberikan kepuasan bagi pelanggan dan juga menguntungkan bagi pelaku usaha sendiri?

Jawab:

Selain mencari keuntungan kita juga diperintahkan oleh pusat wongsolo grup untuk memberikan sebagian hasil yang didapat kepada warga sekitar cabang, jadi setiap bulannya kita mengagendakan untuk memberikan kebutuhan pokok ke 10 warga sekitar yang kurang mampu yang direkomendasikan oleh kepala desa setempat.

C. Sistem Jaminan Halal

11. Apakah kebijakan SOP mengenai sistem jaminan halal rumah makan ayam penyet surabaya telah sesuai dengan ketentuan MUI?

Jawab:

Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan rumah makan telah disesuaikan dengan ketentuan MUI mulai dari penggunaan bahan yang telah terekomendasi dan berlabel halal MUI sampai penyimpanan bahan yang harus steril dari bahan yang haram.

12. Jika iya, apakah rumah makan memiliki SOP kethayyiban produk?

Jawaban:

Iya, rumah makan memiliki *Standar Operasional Prosedur* (SOP) kethayyiban produk karena rumah makan mengusung bisnis berlabel *halal thayyiban* yang mana SOP merujuk pada firman Allah SWT “hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik ...” (QS Al-Baqarah ayat 168) yang mana rumah makan ingin memberikan makanan halal dari segi makan dan baik dari aspek pengolahan dan pelayanan.

13. Jika jawaban pada poin 12 ya, apakah sistem organisasi di rumah makan terkait *quality assurance* telah terorganisir dengan baik sesuai dengan SOP?

Jawab:

Ya, insyaallah terkait dengan *quality assurance* telah terorganisir dengan baik.

14. Bila terjadi sesuatu hal yang disebabkan produk rumah makan, apakah rumah makan memberikan kebijakan untuk mengatasi permasalahan yang terjadi?

Jawab:

Jika terjadi sesuatu hal yang diakibatkan makan atau minuman pada pelanggan pihak rumah makan akan bertanggung jawab dengan mendatangi kediaman korban melihat seberapa parah korban, jika memang sampai harus dirujuk ke rumah sakit seluruh biaya perawatan korban akan ditanggung pihak rumah makan.

15. Jika jawaban pada poin 14 ya, Apakah *quality control* telah sesuai dengan SJH dalam pengolahan produk?

Jawab:

Quality control yang diterapkan pada rumah makan telah disesuaikan dengan SJH untuk menjaga standar kehalalan produk makanan dan minuman.

16. Jika ya, apakah rumah makan memiliki standar jaminan mutu?

Jawab:

Standar jaminan mutu pada rumah makan yang dijalankan, menjaga kesesuaian proses produksi dengan standar yang telah ditetapkan dengan selalu dikontrol oleh *captain area*.

17. Jika sistem jaminan mutu memiliki konsistensi terhadap SJH, apakah terdapat kesesuaian *purchasing* pada SOP yang telah ditetapkan?

Jawab:

Dalam pembelian bahan produksi rumah makan memiliki standar baik bahan yang beli di pasar kita mencari kualitas terbaik dengan memperhatikan kesegarannya dan bahan kemasan kita mengambil yang memiliki label halal MUI serta yang didapatkan dari *supplier* sebelum bahan dikirim kita melihat terlebih dahulu kelayakannya.

18. Jika iya, Apakah rumah makan dalam melakukan kebijakan sistem jaminan mutu terdapat evaluasi untuk mengembangkan produktivitas SDM baik training ataupun pelatihan?

Jawab:

Training pada karyawan dilakukan sebelum kontrak kerja dimulai kurang lebih 2 bulan dimasa itu karyawan dibelikan materi lalu

diajarkan, khusus untuk koki pengarahan langsung ditangani oleh kepala produksi.

19. Efektivitas dalam pelaksanaan traning ataupun pelatihan dalam pengembangan produktivitas SDM yang baik, apakah sistem *production* yang berjalan telah sesuai dengan kebutuhan rumah makan?

Jawab:

Produksi yang berjalan sesuai dengan kebutuhan rumah makan karna sebelumnya karyawan telah mengikuti *training* jadi karyawan telah mengerti dengan tugasnya.

20. Apakah pergudangan rumah makan memiliki standarisasi SOP yang sesuai SJH?

Jawab:

Standar Operation Prosedur (SOP) terhadap pergudangan kita melakukan sterilisasi terhadap tempat penyimpanan artinya tempat penyimpanan ayam hanya digunakan untuk menyimpan ayam dan tempat lainpun diberlakukan seperti itu.

21. Jika ya, apakah terdapat praturan khusus dalam audit internal untuk mengatasi pengendalian krisis keharaman bahan di luar SOP?

Jawab:

Untuk mengendalikan krisis keharaman kita melakukan kontrol terhadap proses baik pada bahan-bahan atau tempat produksi.

22. Apakah pengendalian keharaman mencakup proses pengolahan produk?

Jawab:

Iya, mengendalikan keharaman mencakup seluruh proses salah satunya pengolahan makan dan minuman.

23. Jika iya, apakah di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terdapat prosedur tertulis mengenai pelaksanaan audit internal?

Jawab:

Untuk prosedur tertulis ada, namun yang memegang pihak pusat Yogyakarta (*trainer area*) karna beliau yang memiliki wewenang dan selaku pemantau kegiatan produksi outlet-outlet Yogyakarta.

24. Jika jawaban pada point 23 ya, apakah ruang lingkup audit internal telah mencakup seluruh aspek implementasi SJH?

Jawab:

Cangkupan penerapan SJH berupaya sampai keseluruhan sistem terutama proses produksi baik dari penggunaan bahan sampai penyajian.

25. Jika jawaban pada point 24 ya, apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan?

Jawab:

Audit yang dilakukan oleh pusat 1 bulan sekali yang disamakan dengan waktu pengajian gabungan outlet-outlet Yogyakarta yang berpusat di cabang Gejayan.

26. Jika jawaban pada point 25 ya, apakah audit internal dilakukan oleh pihak yang independen terhadap pihak yang diaudit?

Jawab:

Yang berwenang melakukan audit, pusat memerintahkan *trainer area* yang bertanggung jawab di masing-masing daerah untuk melakukan audit.

27. Jika jawaban pada point 25 ya, apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit?

Jawab:

Hasil dari audit dikirim ke pusat guna melihat kesesuaian produksi telah sesuai dengan standar perusahaan untuk dapat mewujudkan visi dan misi perusahaan.

28. Jika audit telah dilakukan dan ditemukan kelemahan/ketidak sesuaian implementasi SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal (kebijakan, prosedur dan kriteria), apakah tindakan koreksi telah dilakukan?

Jawab:

Dari hasil audit yang dikirim, pusat melakukan evaluasi untuk melihat penerapan SJH pada masing-masing cabangnya.

29. Jika iya, apakah tindakan koreksi dapat menyelesaikan kelemahan yang ditemukan pada audit internal dan menghindari terulangnya kembali dimasa yang akan datang?

Jawab:

Dalam evaluasi jika ditemukan ketidak sesuaian pihak cabang bersangkutan (*captain area*) akan dipanggil dan diberi arahan kembali untuk dapat melakukan pembenaran pada proses yang tidak sesuai.

30. Jika jawaban pada point 25 ya, apakah bukti pelaksanaan audit internal dipelihara?

Jawab:

Iya, pelaksanaan audit telah pelihara dengan selalu menjalankan prosedur-prosedur dalam penerapan SJH.

D. Standar Makanan Halal

31. Apakah dalam pengolahan produk di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terdapat penggunaan bahan kimia dari industri minuman keras seperti etanol dan alcohol?

Jawab:

Penggunaan bahan produksi kita menghindari penggunaan bahan kimia terutama yang berasal dari industri minuman keras.

32. Apakah dalam daftar menu terdapat makanan yang menggunakan campuran bahan dari babi atau turunannya?

Jawab:

Bahan yang digunakan pada pembuatan produk makanan dan minuman rumah makan hanya menggunakan bahan halal dan telah terokomendasi oleh MUI.

33. Apakah terdapat prosedur penyimpanan bahan dan produk?

Jawab:

Pada penyimpanan bahan pada rumah makan ini terdapat peraturan yang mana sebelum menyimpan bahan tempat terlebih dahulu haruslah dibersihkan serta disucikan dan tempat penyimpanan bahan tidak boleh digunakan untuk menyimpan bahan lain artinya jika tempat penyimpanan ayam hanya dikhususkan untuk ayam.

34. Apakah prosedur tersebut telah dapat menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan atau najis?

Jawab:

Tentu, karna tempat penyimpanan telah dibersihkan dan dibersihkan dan tempat telah dikhususkan atau tempat tidak boleh digunakan untuk penyimpanan bahan lain sehingga tercegahnya kontaminasi dengan bahan lain.

35. Apakah ada penggunaan bahan seperti: (i) air untuk bahan baku/bahan tambahan, (ii) sanitiser/cleaning agent dan kuas yang kontak langsung dengan bahan/produk?

Jawab:

Ada, pada pengolahan kita memakai alat kuas untuk mengolesi bumbu pada bahan yang akan dipanggang.

36. Jika iya, apakah bahan tersebut telah dimasukkan kedalam daftar bahan?

Jawab:

Untuk bahan tambahan kita telah memasukkannya pada daftar bahan saat proses audit yang dilakukan.

37. Apakah semua fasilitas produksi yang ada dalam rumah makan ini seperti outlet, dapur dan tempat penyimpanan bahan/produk telah dicantumkan dalam form aplikasi?

Jawab:

Fasilitas yang ada pada rumah makan telah dicantumkan pada form saat audit yang dilakukan.

38. Apakah semua produk sudah didaftarkan? Khususnya untuk rumah makan dan dapur halal yang dimaksud produk adalah semua menu yang dijual?

Jawab:

Sudah, saat mendaftarkan sertifikat halal rumah makan mendaftarkan tempat yang digunakan untuk produksi serta seluruh produk yang diolah.

E. Standar Makanan *Thayyib*

39. Apakah Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini mendapatkan bahan baku dari *supplier*?

Jawab:

Iya, *supplier* yang kita miliki telah sesuai dengan kebutuhan rumah makan.

40. Jika iya, apakah telah sesuai dengan standar rumah makan?

Jawab:

Standar yang ditetapkan pada rumah makan, bahan dari *supplier* haruslah baik dan segar serta pemotongan harus menggunakan prinsip-prinsip Islam.

41. Jika jawaban pada poin 20 ya, apakah *supplier* telah sesuai dengan rumah makan dan memiliki lembaga yang memantau kehalalannya?

Jawab:

Dalam menjaga penggunaan jumlah penggunaan bahan pada rumah makan terdapat prosedur penggunaannya misalnya seperti penggunaan gula 2 sendok makan untuk membuat minuman.

42. Apakah menu disajikan dalam porsi yang proporsional?

Jawab:

Ada, untuk kriteria perhitungan zat itu diterapkan takaran dalam penggunaan bahan agar produk yang tersaji memiliki porsi yang cukup pada komposisinya.

43. Jika iya, apakah ada standar menyajikan makanan yang proporsional?

Jawab:

Produk penyajian memiliki takaran yang telah ditentukan dari pusat. Takaran tersebut memperhitungkan tingkat kebutuhan konsumsi manusia sehingga makan dan minuman cukup untuk dikonsumsi tidak kekurangan ataupun berlebihan.

HASIL WAWANCARA 2

Hari/ Tanggal : Senin, 30 Juli 2018

Durasi Wawancara: 10 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Anita Warda

Usia : 23 tahun

Agama : Islam

Jabatan : Kasir

A. Etika Bisnis Islam

1. Apakah pemilik/pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menerapkan prinsip kejujuran dalam mengelola usaha yang dijalankan?

Jawab:

Pada rumah makan ini telah menetapkan prinsip kejujuran sebab pihak manajemen mengevaluasi kinerja karyawannya sehingga mencegah terjadi kecurangan pada bisnis yang berjalan.

2. Jika iya, Apakah pemilik melakukan evaluasi atau pemantauan terhadap seluruh karyawan untuk mengetahui kinerja dan kejujuran karyawan?

Jawab:

Iya, pemantauan kinerja dilakukan sehabis jam kerja berakhir seperti kasir selalu melaporkan jumlah pendapatan harian dan jumlah penjualan produk yang mana laporan tersebut dilihat kesesuaian pendapatan dengan penjualan produk oleh manajer.

3. Apakah harga yang dibayarkan oleh pelanggan telah sesuai dengan harga dalam daftar menu?

Jawab:

Harga yang dibayarkan sesuai dengan daftar harga pada daftar menu karna yang menjadi patokan kasir dalam menentukan harga yaitu daftar harga pada menu.

4. Apakah pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memberikan pelayanan yang sama terhadap pelanggan tanpa memandang status social, jabatan maupun kekayaan?

Jawab:

Dalam memberi pelayanan kita para pekerja melakukannya secara global dengan member salam dengan ucapan umum agar tidak pembeda antara muslim dan non muslim.

5. Apakah pengelolaan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini telah memberikan kepuasan bagi pelanggan dan juga menguntungkan bagi pelaku usaha sendiri?

Jawab:

Pihak manajer memberikan sebagian pendapatannya dalam bentuk kebutuhan pokok untuk masyarakat yang kurang mampu disekitar rumah makan yang mana data keluarga yang kurang mampu didapat dari pengurus desa setempat.

HASIL WAWANCARA 3

Hari/ Tanggal : Senin, 30 Juli 2018

Durasi Wawancara: 7 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Riko Saputra

Usia : 22 tahun

Agama : Islam

Jabatan : Pelanggan

A. Etika Bisnis Islam

1. Apakah dalam penyajian makanan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?

Jawab:

Makanan dan minuman yang disajikan pada rumah makan ini telah sesuai dengan daftar makanan dan minuman pada daftar menu.

2. Apakah harga yang dibayarkan oleh pelanggan telah sesuai dengan harga dalam daftar menu?

Jawab:

Harga yang harus dibayarkan oleh pelanggan sesuai dengan daftar harga yang telah ada pada daftar menu.

3. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?

Jawab:

Jika dinilai secara fisik bahan-bahan yang ada pada makan dan minuman sesuai dengan yang dituliskan pada daftar menu.

4. Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memberikan pelayanan yang sama terhadap pelanggan tanpa memandang status social, jabatan maupun kekayaan?

Jawab:

Pelayan yang diberikan ya cukup membuat nyaman pelanggan karna pelanggan di rumah makan ini ramah dan sopan jika kita ada tambahan menu lain mereka langsung tanggap.

b. Data Hasil Penelitian

HASIL PENELITIAN 1

Hari/ Tanggal : Minggu, 29 Juli 2018

Durasi Wawancara: 40 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Budi Karya

Usia : 27 Tahun

Agama : Islam

Jabatan : *Captain Area*

NO	PERTANYAAN	HASIL PERIKSA		KETERANGAN
		YA (✓)	TIDAK (✓)	
	ETIKA BISNIS ISLAM			
1.	Apakah pemilik/pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menerapkan prinsip kejujuran dalam mengelola usaha yang dijalankan?	✓		Menjalakan bisnis sesuai dengan tujuan perusahaan yang berkonsep Islami
2.	Jika iya, apakah pemilik melakukan evaluasi atau pemantauan terhadap seluruh karyawan untuk mengetahui kinerja dan kejujuran karyawan?	✓		Melakukan kontrol pada sistem agar tidak terjadi perpedaan dengan <i>Standar Operating Prosedur</i> (SOP)
3.	Apakah pengelolaan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini telah memberikan kepuasan bagi pelanggan dan juga menguntungkan bagi pelaku usaha sendiri?	✓		Memberikan sebagian pendapatan kepada warga yang kurang mampu di sekitar cabang
	SISTEM JAMINAN HALAL			
4.	Jika iya, Apakah rumah makan dalam melakukan kebijakan sistem jaminan mutu terdapat evaluasi untuk mengembangkan	✓		Mengadakan <i>training</i> pada pekerja sebelum kontrak kerja

	produktivitas SDM baik traning ataupun pelatihan?			
5.	Jika ya, apakah terdapat praturan khusus dalam audit internal untuk mengatasi pengendalian krisis keharaman bahan di luar SOP?	✓		Melakukan kontrol terhadap bahan dan tempat produksi
6.	Apakah pengendalian keharaman mencakup proses pengolahan produk?	✓		Mengontrol pada proses produksi
7.	Jika jawaban pada point 22 ya, apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan?	✓		Audit dilakukan 2 bulan sekali
8.	Jika jawaban pada point 23 ya, apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit?	✓		Hasil audit dikirim ke pusat
9.	Jika audit telah dilakukan dan ditemukan kelemahan/ketidak sesuaian implementasi SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal (kebijakan, prosedur dan kriteria), apakah tindakan koreksi telah dilakukan?	✓		Dipanggilnya penaggung jawab cabang (<i>captain area</i>) oleh pusat jika terjadi perbedaan sistem
10.	Jika iya, apakah tindakan koreksi dapat menyelesaikan kelemahan yang ditemukan pada audit internal dan menghindari terulangnya kembali dimasa yang akan datang?	✓		Diberikan arahan oleh pusat terkait sistem yang menyimpang dan diberikan waktu untuk memperbaikinya
11.	Jika jawaban pada point 23 ya, apakah bukti pelaksanaan audit internal dipelihara?	✓		Konsistensinya mutu kehalalan pada produk
	STANDAR MAKANAN HALAL			
12.	Jika iya, apakah bahan tersebut telah dimasukkan kedalam daftar bahan?	✓		Bahan tambahan telah dimasukan kedaftar bahan
13.	Apakah semua fasilitas produksi yang ada dalam	✓		Dapur halal telah di cantumkan

	rumah makan ini seperti outlet, dapur dan tempat penyimpanan bahan/produk telah dicantumkan dalam form aplikasi?			kepada from saat pelaksanaan audit
14.	Apakah semua produk sudah didaftarkan? Khususnya untuk rumah makan dan dapur halal yang dimaksud produk adalah semua menu yang dijual?	✓		Terdaftarnya produk pada sertifikat halal MUI

HASIL PENELITIAN 2

Hari/ Tanggal : Minggu, 29 Juli 2018

Durasi Wawancara: 40 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Afros Maulana

Usia : 22 Tahun

Agama : Islam

Jabatan : Kepala Gudang

NO	PERTANYAAN	HASIL PERIKSA		KETERANGAN
		YA (✓)	TIDAK (✓)	
	ETIKA BISNIS ISLAM			
1.	Apakah pelaku bisnis dan karyawan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pernah melakukan penimbunan beras maupun bahan-bahan lainnya untuk tujuan tertentu?		✓	Bahan produksi yang digunakan setiap harinya diganti, dan bahan yang di <i>stock</i> seperti ayam dan beras mempunyai target penjualan sehingga tidak terjadi penumpukan bahan
	SISTEM JAMINAN HALAL			
2.	Jika jawaban pada poin 1 ya, Apakah <i>quality control</i> telah sesuai dengan SJH dalam pengolahan produk ?	✓		Melakukan kontrol terhadap kinerja karyawan dan proses pembuatan produk
3.	Jika ya, apakah rumah makan memiliki standar jaminan mutu?	✓		Memperhatikan kesesuaian bahan dengan standar rumah makan
4.	Jika sistem jaminan mutu memiliki konsistensi terhadap SJH, apakah terdapat kesesuaian <i>purchasing</i> pada SOP yang telah ditetapkan?	✓		Pembelian bahan menyesuaikan dengan SOP

5.	Apakah pergudangan rumah makan memiliki standarisasi SOP yang sesuai SJH?	✓		Terdapat, sebelum bahan disimpan tempat terlebih dahulu harus dibersihkan dan disucikan
STANDAR MAKANAN HALAL				
6.	Apakah terdapat prosedur penyimpanan bahan dan produk?	✓		Membersihkan tempat penyimpanan dan mensterilkan dari bahan yang dapat mengharamkan
7.	Apakah prosedur tersebut telah dapat menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan atau najis?	✓		Adanya sterilisasi terhadap tempat /tempat dikhususkan untuk satu bahan
STANDAR MAKANAN THAYYIB				
8.	Apakah Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya ini mendapatkan bahan baku dari <i>supplier</i> ?	✓		Mengambil bahan baku ayam dari <i>supplier</i>
9.	Jika iya, apakah telah sesuai dengan standar rumah makan ?	✓		Bahan ayam baik dan pemotongan menggunakan prinsip Islam
10.	Jika jawaban pada poin 37 ya, apakah <i>supplier</i> telah sesuai dengan rumah makan dan memiliki lembaga yang memantau kehalalannya ?	✓		<i>Supplier</i> sesuai dengan kebutuhan rumah makan namun belum ada lembaga yang memantau sehingga pihak rumah makan yang melihat secara langsung kualitas bahan dan pemotongan pada <i>supplier</i>

HASIL PENELITIAN 3

Hari/ Tanggal : Minggu 29 Juli 2018

Durasi Wawancara: 40 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Sri Lestari

Usia : 27 Tahun

Agama : Islam

Jabatan : Kepala Produksi

NO	PERTANYAAN	HASIL PERIKSA		KETERANGAN
		YA (✓)	TIDAK (✓)	
	ETIKA BISNIS ISLAM			
1.	Apakah dalam penyajian makanan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?	✓		Produksi makanan yang ada pada daftar menu
2.	Apakah harga yang dibayarkan oleh pelanggan telah sesuai dengan harga dalam daftar menu?	✓		Sesuai, pembayaran telah disesuaikan dengan daftar harga
3.	Apakah bahan-bahan yang digunakan telah sesuai dengan apa yang dituliskan dalam daftar menu?	✓		Produksi menggunakan bahan yang pada daftar menu
	SISTEM JAMINAN HALAL			
4.	Apakah kebijakan SOP mengenai sistem jaminan halal rumah makan ayam penyet surabaya telah sesuai dengan ketentuan MUI?	✓		Penetapan <i>Standar Operating Prosedur</i> (SOP) pada rumah makan didasari SJH
5.	Jika iya, apakah rumah makan memiliki SOP kethayyiban produk?	✓		Memiliki standar pada penggunaan bahan, penyajian dan sebelum produksi bahan lihat kembali kelayakannya

6.	Efektivitas dalam pelaksanaan traning ataupun pelatihan dalam pengembangan produktivitas SDM yang baik, apakah sistem <i>production</i> yang berjalan telah sesuai dengan kebutuhan rumah makan?	✓		Pahamnya karyawan dengan SOP yang ada
	STANDAR MAKANAN HALAL			
7.	Apakah dalam pengolahan produk di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya terdapat penggunaan bahan kimia dari industri minuman keras seperti etanol dan alcohol?		✓	Menggunakan bahan halal dan terekomendasi lembaga MUI
8.	Apakah dalam daftar menu terdapat makanan yang menggunakan campuran bahan dari babi atau turunannya?		✓	Menjauhi bahan yang dilarang secara Islam
9.	Apakah ada penggunaan bahan seperti: (i) air untuk bahan baku/bahan tambahan, (ii) sanitizer/cleaning agent dan kuas yang kontak langsung dengan bahan/produk?	✓		Terdapat kuas untuk mengolekan bumbu pada makanan yang dipanggang
	STANDAR MAKANAN THAYYIB			
10.	Apakah menu disajikan dalam porsi yang proporsional ?	✓		Menyajikan produk dengan porsi yang secukupnya tidak kekurangan ataupun berlebihan
11.	Jika iya, apakah ada standar menyajikan makanan yang proporsional ?	✓		Standar pada penyajian telah ditetapkan oleh pusat sehingga pihak cabang hanya menyajikan sesuai dengan prosedur